

Gratiniertes Apfeldessert

Zutaten: 4 grosse, mürbe Äpfel (Boskop)
6 Eier
1dl Vollrahm
1 unbehandelte Zitrone
2,5 dl Wasser
1 Zimtstange
7 EL Zucker
1 EL Vanillezucker
Zimt, Calvados, Puderzucker

Zubereitung:

Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und schälen.

Eier sorgfältig trennen und 2 Eiweisse zu einer steifen Masse schlagen.

Rahm ebenfalls steif schlagen. Die Zitrone gründlich waschen.

Den Backofen auf 250 Grad vorheizen.

Wasser zum Kochen bringen und den Zucker im kochenden Wasser auflösen.

Dann Äpfel, Zimtstange und dünn abgeschälte Zitronenschale dazugeben.

Äpfel garen, bis sie fast durch sind, aber noch Biss haben.

Die Äpfel aus dem Sud nehmen und die Zitronenschale und den Zimt ebenfalls entfernen. Sud etwas auskühlen lassen.

Die Eigelbe, 3 EL Kochsud, den Vanillezucker und eine Prise Zimt in eine Schüssel geben und zu einer schaumigen Crème schlagen. Den Rahm und den Eischnee unterheben und mit Calvados parfümieren.

Die Apfelviertel in 3 Scheiben schneiden und je ein Auflaufförmchen damit auslegen. Crème über die Äpfel geben und mit Puderzucker bestäuben.

Im Ofen ca. 10 Minuten gratinieren.