

Rezeptmuseum.de

Feiern mit Eiern

APFELGRATINS

Zutaten:

600 g Äpfel (möglichst Cox Orange)

30 g Zucker

2 cl Weinbrand

Für die Förmchen:

Butter

1/8 l Milch

1 EL Zucker

1/3 Vanilleschote

3 Eigelbe von Deutschen Frisch-Eiern

1 Eiweiß vom Deutschen Frisch-Ei

Puderzucker

Für den Guß:

1/4 l Sahne

1 EL Zucker

1 TL Zimt

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, vom Kernhaus befreien und grob würfeln.

In einer Schüssel mit Zucker bestreuen und mit Weinbrand übergießen, 1 Stunde zugedeckt stehen lassen.

Vier kl. Förmchen mit Butter ausstreichen und Apfelstücke mit Marinade darin verteilen.

Milch mit Zucker und der längs aufgeschnittenen Vanilleschote aufkochen. Vom Herd nehmen. Vanilleschote herausnehmen, das Mark daraus in die Milch abstreifen. Abkühlen lassen.

Die Eigelbe in die Milch rühren. Die Eiweiße halbsteif schlagen und darunterrühren.

Die Mischung auf den Äpfeln verteilen. Im 210°C heißen Backofen auf der Mittelschiene 10 Min. backen. Mit Puderzucker besieben und weitere 10 Min. backen.

Die Sahne mit Zucker und Zimt halbsteif schlagen und kurz vor dem Servieren auf den heißen Apfelgratins verteilen.

Port. 2000 kJ/480 kcal