Rezept

Schoko-Stanitzel mit Beeren und Apfel-Sorbet

Ein Rezept von Schoko-Stanitzel mit Beeren und Apfel-Sorbet, am 29.04.2024

Zutaten

120 g	Marzipanrohmasse
60 g	Puderzucker
1 TL	gemahlener Zimt
3	süße Äpfel (z. B. Jonagold)
175 g	Zucker
100 g	Zartbitterkuvertüre
	Palette
50 g	Sahne
40 g	Mehl
2	Eiweiß (ca. 60 g)
1 EL	Zitronensaft
500 g	gemischte Beeren (Erdbeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Rote und Schwarze Johannisbeeren)
	Backpapier
	Backpinsel

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** schwer | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 470 kcal

Zubereitung

1. Das Marzipan zerbröckeln und mit einer Gabel zerdrücken, nach und nach die Sahne untermischen. Den Puderzucker dazugeben und rühren, bis eine ganz glatte Masse entstanden ist. Das Mehl und den Zimt mit einem Spatel unterrühren, dann die Eiweiße untermischen. Den Backofen auf 180° (Umluft 160°) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier belegen, mehrmals 1 EL Teig mit großem Abstand auf das Backpapier geben. Das Backblech vorsichtig drehen, sodass große Teigkreise (ca. 10 cm Ø) entstehen.

2. Die Teigkreise im heißen Ofen (Mitte) ca. 10 Min. backen, bis sich ein karamellbrauner Rand gebildet hat und die Oberfläche golden gebräunt ist. Die Ofentür halb öffnen, mit einer Palette jeweils einen Teigkreis herausnehmen und heiß zu einer Spitztüte aufdrehen. In ein kleines Glas stellen, bis das Tütchen fest geworden ist. Dann auf einem Kuchengitter ganz abkühlen lassen.

3. Für das Apfelsorbet die Äpfel schälen und ohne Kerngehäuse klein würfeln, mit dem Zitronensaft vermischen. 125 g Zucker mit 350 ml Wasser aufkochen und ca. 5 Min. sprudelnd kochen. Die Apfelwürfel dazugeben und bei schwacher Hitze ca. 10 Min. ziehen lassen. Die Äpfel mit einem Pürierstab glatt pürieren. Das Püree in eine Metallschale füllen und im Tiefkühler in ca. 2 Std. fest gefrieren lassen, dabei ab und zu mit einer Gabel durchrühren, damit sich keine großen Eiskristalle bilden.

4. Die Beeren vorsichtig waschen und gut abtropfen lassen. Mit dem übrigen Zucker vermischen und bis zum Servieren marinieren.

5. Die Kuvertüre hacken und über dem heißen Wasserbad schmelzen. Mit einem Pinsel die »Stanitzel« außen mit flüssiger Kuvertüre bestreichen. Wenn die Kuvertüre fest geworden ist, die Tütchen mit marinierten Beeren füllen und auf Tellern anrichten. Das Apfelsorbet aus der Form schaben und mit einem Pürierstab cremig pürieren. Neben den gefüllten Stanitzeln anrichten. Das Dessert rasch servieren.