

Rezept

Bratapfelparfait mit Pinienkernkaramell

Ein Rezept von Bratapfelparfait mit Pinienkernkaramell, am 12.09.2024

Zutaten

2	säuerliche Äpfel (z.B. Elstar)	80 g	Zucker
	Zimtpulver	20 g	Butter
3 EL	brauner Rum (nach Belieben)	3	Eigelb
100 g	Marzipanrohmasse	250 g	Sahne
70 g	Sahne	1 EL	Butter
70 g	Zucker	30 g	Pinienkerne
	Zimtpulver		feuerfeste Form
4	Dessertringe (8 cm Durchmesser, 5 cm hoch)		Fett für die Dessertringe

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: mehr als 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Für das Parfait den Ofen auf 200° vorheizen. Äpfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch grob würfeln. Mit 30 g Zucker und 1/2 TL Zimt mischen und in der Auflaufform verteilen. Die Butter in Flöckchen darüber verteilen und nach Belieben Rum darüberträufeln. Die Äpfel im heißen Ofen (Mitte, Umluft 180°) ca. 30 Min. garen. Dann herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Die Dessertringe einfetten und in eine flache Form setzen. Jeweils einen breiten Streifen Frischhaltefolie in jeden Ring drücken und rundherum einen Rand stehen lassen.
3. Die Eigelbe in einer Metall- oder Glasschüssel leicht cremig schlagen. Restlichen Zucker dazurieseln lassen und die Masse weiterschlagen, bis sie weiß-cremig ist. Über einem heißen Wasserbad weiterschlagen, bis die Eiercreme lauwarm ist, dann auf ein eiskaltes Wasserbad setzen und schlagen, bis sie wieder abgekühlt ist.
4. Marzipan fein würfeln und mit den abgekühlten Äpfeln pürieren. Sahne steif schlagen. Beides unter die Eiercreme heben und die Parfaitmasse in die Dessertringe füllen. Mit der überstehenden Frischhaltefolie zudecken und mind. 3 Std. ins Tiefkühlfach stellen.
5. Für den Pinienkernkaramell die Sahne erhitzen. Butter und den Zucker in einem Topf unter Rühren bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Pinienkerne dazugeben und leicht bräunen lassen. Die heiße Sahne unterrühren und den Karamell mit 1 Prise Zimt abschmecken. Abkühlen lassen. Die Parfaits vorsichtig aus den Ringen lösen und ohne die Frischhaltefolie auf vier Teller verteilen. Karamell darüberträufeln.