



HARALD RÜSSEL
DESSERT



WARME APFELSCHLUPFER

Zutaten für 4 Personen

Apfelschlupfer

1 Apfel
10 ml Apfelbrand
200 g Brioche oder süßes Brot
200 g Baumkuchen
3 Eier
1 EL Schmand
Mark von ½ Vanilleschote
100 g Zucker
50 g Rosinen
10 ml Rum
1 Prise Salz
200 ml Vollmilch
1 Prise Zimtpulver
1 TL Kastanienhonig
10 g Butter

Vanillesauce

Mark von 1/2 Vanilleschote
125 ml Vollmilch
125 g Schlagsahne
25 g Zucker
2 Eigelbe

Zubereitung

APFELSCHLUPFER

Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und den Apfel in 5 mm große Stücke schneiden. Apfelstücke in einen Topf geben, anschwitzen, mit Apfelbrand ablöschen und beiseitestellen. Brioche und Baumkuchen in 1,5 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel füllen. Die Eier trennen. Die Eigelbe, den Schmand, das Vanillemark und 40 g Zucker in einer Schüssel verrühren. Rosinen mit dem Rum in einem Topf erhitzen und kalt werden lassen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Das Eiweiß mit etwas Zucker und dem Salz aufschlagen. Die Milch in einem Topf erhitzen, Zimt und Kastanienhonig einrühren und über die Brioche- und Baumkuchenwürfel gießen. Danach die Schmandmasse, die Äpfel und die Rosinen zugeben und verrühren. Zuletzt den Eischnee unterheben. Förmchen oder Espressotassen buttern und zuckern. Zucker anschließend wieder ausschütten. Die Schlupfermasse in die Espressotassen füllen. Ein tiefes Backblech mit etwas Wasser füllen, die Tassen daraufsetzen und die Apfelschlupfer im Backofen 20 Minuten backen.

VANILLESAUCE

Die Sahne mit der Milch und dem Vanillemark aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen und die kochende Flüssigkeit unterrühren. Die Masse zur Rose abziehen.

Anrichten

Die Apfelschlupfer aus dem Ofen nehmen, aus den Tassen auf Teller stürzen und mit lauwarmer Vanillesauce servieren.

Weinbegleitung

Als passende Weinbegleitung zu diesem Gericht empfehlen wir unsere 2018er Godramsteiner Münzberg MUSKATELLER Beerenauslese VDP.Erste Lage.