

Apfelgratin mit caramelisierten Baumnüssen

Zutaten

4 Portionen

Caramelisierte Baumnüsse:

50 g Zucker

50 g Baumnüsse

Gratin:

80 g Zucker

6 dl Süssmost

1/2 Zitrone, Saft

2-4 Äpfel, gerüstet, halbiert

Butter für die Form

Guss:

1 dl Milch

1 dl Rahm

100 g Blanc battu

2 Eier

40 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 EL Calvados



Zubereitung

1. Für die caramelisierten Baumnüsse den Zucker in der Pfanne bei grosser Hitze schmelzen, bis er Farbe annimmt, Nüsse begeben, kurz mitrösten, auf Backtrennfolie geben, auskühlen lassen, grob hacken.
2. Für den Gratin Zucker caramolisieren, mit dem Süssmost ablöschen, Zitronensaft beifügen und köcheln, bis sich der Zucker völlig gelöst hat. Die Apfelhälften darin während 10-15 Minuten knapp weichkochen, in der gebutterten Form verteilen und mit einer Gabel einritzen.
3. Für den Guss alle Zutaten verrühren, über die Äpfel giessen, in der Mitte des auf 170 °C vorgeheizten Ofens ca. 15-25 Minuten stocken lassen.

4. Herausnehmen, die Baumnüsse über den Gratin verteilen und warm servieren.

Dazu schmeckt eine Kugel Vanille- oder Caramelglace.

Energie: 2311kJ / 552kcal, Fett: 21g, Kohlenhydrate: 63g, Eiweiss: 10g