

Bratapfel mit Zabaione

Zutaten für die Bratäpfel (für 4 Personen):

- 4 Boskop-Äpfel
- 1 EL geriebener Ingwer
- 1 TL gemahlene Zimtblüte
- 1 TL gemahlener Sternanis
- 1 unbehandelte Zitrone
- 4 getrocknete Datteln
- 2 EL Butter
- 1 Prise Zucker
- 1 Glas Amarenakirschen
- 4 EL geschlagene Sahne
- 6 Amaretti

Den Backofen auf 160 Grad vorheizen. Von den Stielenden der Äpfel je einen Deckel abschneiden. Die Kerngehäuse entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel oder Kugelausstecher ausstechen. Die Datteln hacken, Zitronenschale und Ingwer reiben. Das Fruchtfleisch der Äpfel ebenfalls hacken und mit Datteln, Zitronenschale, Ingwer und den Gewürzen gut vermengen.

Je 1 kleines Stück Butter in die Äpfel geben, dann mit der Apfel-Dattelmasse füllen. Ein weiteres Stück Butter auf die Äpfel geben. Die gefüllten Äpfel in eine Auflaufform stellen und etwas Wasser hinzufügen. Etwa 40 Minuten im Ofen garen.

Zutaten für die Zabaione:

- 4 Eigelb
- 4 EL Zucker
- 200 ml Süßwein

Eigelb und Zucker in einen Schlagkessel geben und über einem Wasserbad schaumig rühren. Dann nach und nach den Süßwein hinzufügen. Die Masse dabei auf dem Wasserbad weiter kräftig aufschlagen, bis eine sämige Konsistenz entsteht. Das dauert mit dem Schneebesen etwa 8-10 Minuten.

Anrichten;

Zabaione auf Teller geben und je 1 Bratapfel darauf stellen. Dann etwas Sahne und Amarenakirschen auf die Äpfel geben. Zum Schluss alles mit Amaretti-Bröseln bestreuen.

Sendung/Quelle: DAS!

Sendetermin: 16.12.2016

Koch/Köchin: Rainer Sass

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen