

Bratapfel-Eis

Zutaten für das Eis (für 1 Kilo):

- 570 ml Milch
- 65 ml Sahne
- 130 g Zucker
- 25 g Dextrose
- 25 g Trockenglucose
- 50 g Magermilchpulver
- 2 g Johannesbrotkernmehl
- 2 g Guarkernmehl
- 2 g Vanillemark
- 1 g Zimt

Alle Zutaten in ein hohes Gefäß geben und mit einem Pürierstab gut vermischen. Mindestens 1 Stunde ziehen lassen.

Zutaten für die Bratapfel-Masse:

- 100 g geschälte, entkernte Äpfel
- 15 g Vanille-Zucker
- 15 g gehackte Rosinen
- 20 g gehackte Walnusskerne

Äpfel mit dem Zucker bestreuen und bei 160 Grad Umluft etwa 20 Minuten im Ofen backen. Für die letzten 5 Minuten Walnüsse und Rosinen hinzugeben und mitbacken. Die Masse auskühlen lassen.

Zutaten für die Apfelsoße:

- 80 g geschälte, entkernte Äpfel
- 25 g Zucker
- 10 g Trockenglucose
- 1 g Johannisbrotkernmehl
- 1 g Zimt

Äpfel fein hacken, zusammen mit den restlichen Zutaten in einen Topf geben und etwa 3 Minuten aufkochen. Dabei darauf achten, dass die Apfelstückchen nicht komplett verkochen.

Zutaten für die Butterstreusel:

- 50 g Mehl
- 35 g Butter
- 25 g Zucker

Alle Zutaten miteinander vermengen, auf ein mit Backpapier belegtes Backblech bröseln und bei 160 Grad Umluft etwa 10 Minuten goldbraun backen. Nach dem Auskühlen in kleine Stücke brechen.

Zutaten für die kandierten Walnüsse:

- 50 g Walnusskerne
- 50 g Zucker

Zucker in einer Pfanne schmelzen und die Walnüsse darin karamellisieren. Herausnehmen und auskühlen lassen.

Sendetermin: 23.12.2023

Koch/Köchin: Julian Rakowski

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