



Mandel – Honigparfait mit Dreierlei vom Apfel

Parfait:

Eigelb, Zucker, Milch und Honig über dem Wasserbad schaumig schlagen, das Marzipan kleingebröselt dazugeben und anschließend die Masse über einem kalten Wasserbad kaltschlagen. Die Schlagsahne unter die Eigelbmasse heben, dann die Mandeln zufügen und die Parfaitmasse über Nacht in einer Kastenform frieren lassen. Diese 15 Minuten vor dem Anrichten aus dem Froster nehmen, aufschneiden und anrichten.

Karamelläpfel:

Den Zucker in einem kleinen Topf bei mäßiger Hitze langsam karamellisieren lassen. Wenn der Zucker gebräunt ist, den Weißwein langsam unter ständigem Rühren in den Karamell rinnen lassen bis daraus ein brauner Zuckersirup entstanden ist. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, in Spalten schneiden und kurz im Karamell aufkochen lassen.

Apfelmark:

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zimtstange, Zucker und Weißwein in einem Topf weich kochen. Die Zimtstange entfernen, die Äpfel pürieren, kalt werden lassen und mit dem Calvados parfümieren.

Apfelkuchen:

Mürbteig anfertigen, geschälte und geviertelte Äpfel in Spalten schneiden. Den Mürbteig ausrollen, auf ein Backblech geben und die Äpfel darauf gleichmäßig verteilen.

Für die Streusel alle Zutaten mit den Händen in einer Schüssel verkneten und daraus Streusel herstellen. Diese gleichmäßig auf den Kuchen verteilen.

Backzeit: ca. 20 – 30 Minuten bei 170°.

Anrichten:

Karamelläpfel und Apfelmark nebeneinander anrichten, den abgekühlten Kuchen in gleichmäßige Stückchen schneiden und mit dem Parfait dazusetzen.