Pistazien-Bratapfel mit Calvadossauce

- 30 min Zubereitungszeit
- 30 min Kochzeit
- 1.451 kcal pro Portion
- Mittel
- International
- Sterneküche C. Rüffer

Zutaten

2 Portionen

4	mittelgroße Äpfel
140 g	Marzipan
20 g	Rosinen
50 ml	Calvados
20 g	gehackte Pistazienkerne
30 g	Walnusskerne
20 g	Butter
20 ml	Milch
200 ml	Sahne
100 g	Zucker
1	Vanilleschote
6	Eigelbe
10 g	Puderzucker

Zubereitung

1. Für die Pistazien-Bratäpfel den Apfelkern mit einem Kerngehäuseausstecher großzügig ausstechen, sowie mit einem Zestenschneider die Äpfel rundherum einritzen. Die Rosinen für 20 Minuten in 30 ml Calvados einlegen und anschließend mit dem Marzipan vermengen. 4 schöne halbe Walnusskerne aufbewahren. Die restlichen Walnüsse grob hacken und zusammen mit den gehackten Pistazienkernen zu der Marzipanmasse geben und gut vermengen.

2. Die Äpfel nun mit dem Marzipan füllen, eine halbe Walnuss aufsetzen und mit etwas flüssiger Butter bepinseln. Bei 160 °C für 30 Minuten im Umluftofen backen.

3. In der Zwischenzeit für die Calvadossauce die Milch mit Sahne, Zucker und den aufgeschnittenen und ausgekratzem Mark der Vanilleschote aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe in einen Rührkessel geben. Eigelbe verrühren und das heiße Milch-Sahne-Gemisch nach und nach zu den Eigelben geben. Die restlichen 20 ml Calvados zugeben. Über einem kochenden Wasserbad die Calvadossauce nun solange unter Rühren erhitzen bis sie schön cremig ist und bindet.

4 Die Pistazien-Bratäpfel auf Teller geben und mit Puderzucker bestäuben. Die warme Calvadossauce dazu servieren.

Nährwerte

	pro 100g	pro Portion
Brennwert	1.149kJ / 282kcal	5.919kJ / 1.451kcal
Fett	18g	93g
davon gesättigte Fettsäuren	7g	34g
Kohlenhydrate	24g	125g
davon Zucker	24g	123g
Eiweiß	4g	22g
Salz	0g	0g