APFEL IM SCHLAFROCK AUF MUSKATELLERCREME MIT FRISCHEN FRÜCHTEN



ZUTATEN ÄPFEL IM SCHLAFROCK:

14 kleine Golden Delicious Äpfel
Zitronensaft
Zitronen- und Vanillearoma
Vanillezucker
14 Stück runde Biskuitscheiben (in der Größe des Apfels)
300 g Patisseriecreme mit Zitrusaromen
1 Blatt TONI KAISER gezogener Strudelteig

ZUBEREITUNG:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft einreiben und ca. 6 Minuten dünsten. Anschließend abschrecken. Die Äpfel mit der Patisseriecreme füllen. TONI KAISER gezogenen Strudelteig auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen und ein zweites Blatt darüber legen. Die Biskuitscheibe auf dem Teig zentrieren, darauf den gefüllten Apfel setzen und verschließen. Nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C fu?r 10-12 Minuten backen.

ZUTATEN MUSKATELLERCREME:

300 ml Milch
100 ml Muskatellerschnaps
150 g Zucker
5 Eidotter
10 g Maisstärke
Orangen und Zitronenschale
2 Kaffeebohnen
Vanillestange

ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammen aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Eidotter und Maisstärke verrühren, die Milchmasse zugeben und nochmals aufkochen lassen. Abkühlen und anschließend 250ml geschlagenes Obers unterrühren.

ZUM ANRICHTEN:

Die Äpfel im Schlafrock noch warm auf der Muskatellercreme anrichten und mit frischen Früchten dekorieren. Mit Staubzucker bestreuen.

APFEL IM SCHLAFROCK AUF MUSKATELLERCREME MIT FRISCHEN FRÜCHTEN