Fluffiges Bratapfelmousse

Wer den Geruch/Geschmack von Bratäpfeln mag, der wird fluffiges Bratapfelmousse lieben! Auch wenn das Rezept etwas aufwändiger ist, so lohnt sich die Mühe allemal!

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Foto: Heike Krohz

Zutaten

5 Stk.	Äpfel
2 Stangen	Zimt
1 EL	Butter (für die Form)
1 EL	Rosinen
1 EL	Mandeln (geschälte)
4 EL	Rum
5 EL	Ahornsirup
60 ml	Weißwein
20 g	Butter
3 Stk.	Eigelb
3 Stk.	Eiweiß
100 g	Zucker
250 ml	Schlagobers

Zubereitung

1. Für fluffiges Bratapfelmousse den Backofen auf 200°C vorheizen und eine Auflaufform mit Butter einfetten. Die Äpfel waschen und bei 4/5 der Äpfel mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen.

2. Die Äpfel jeweils mit einigen Rosinen, Mandeln und 1/2 Zimtstange füllen und in die Auflaufform setzen. Weißwein mit Rum und 3/5 des Ahornsirups verrühren und über die Äpfel

gießen. Ca. 30 Minuten im Backofen weich garen lassen.

3. In der Zwischenzeit den restlichen Apfel schälen, entkernen und sehr klein würfeln. Butter in einer Pfanne zerlassen und den Apfel darin andünsten. Den restlichen Ahornsirup dazugeben und mit dem Apfel mischen. Vom Herd nehmen.

4. Eiweiß und Schlag jeweils getrennt voneinander steif schlagen. Die Äpfel aus dem Ofen nehmen, mit dem Stabmixer fein pürieren, durch ein Sieb streichen und dann abkühlen lassen.

5. Anschließend das Eigelb mit dem Zucker schaumig rühren, dann nacheinander den Eischnee und den Schlag unterheben. Zuletzt Bratapfelpüree und die gedünsteten Äpfel untermischen. Alles in Gläser oder Förmchen füllen und servieren.

Tipp

Wird fluffiges Bratapfelmousse auch für Kinder zubereitet, den Alkohol durch Apfelsaft oder Rosenwasser ersetzen.