

Apfelaufbau

Dieses Rezept für leckeren Apfelaufbau unbedingt ausprobieren! Die ganze Familie ist von diesem Dessert begeistert.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 35 min

Gesamtzeit: 50 min



Zutaten

6 Stk. Äpfel

Zum Karamellisieren

20 g Butter

4 EL Zucker

Für die Masse

1 Stk. Eidotter

1 Stk. Eiklar

50 g Butter

2 EL Kristallzucker

1 Packung Vanillezucker

2 EL Grieß

260 g Topfen

1 Stk. Zitrone (unbehandelt)

Für das Zimt-Mousse

260 g Sahnebasis (QimiQ)

1 TL Zimtpulver

120 g Staubzucker

200 ml Schlagobers (steif geschlagen)

Zubereitung

1. Für den **Apfelaufbau** zunächst den Ofen auf 150 Grad vorheizen. Die Äpfel schälen, in Spalten schneiden und dabei das Kerngehäuse entfernen.
2. Die Butter in einer hitzebeständigen Form erhitzen, danach Zucker begeben und unter Rühren karamellisieren lassen. Mit den Apfelspalten belegen. Vom Herd ziehen.
3. Das Ei trennen. Die Zitronenschale fein abreiben. Das Eiklar in einer Schüssel zu steifem Schnee schlagen. In einer weiteren Schüssel Dotter, Zucker, weiche Butter, und Vanillezucker schaumig rühren. Grieß und Topfen daruntermischen und mit der Zitronenschale zu einer Masse verarbeiten. Danach den Eischnee unterheben.
4. Anschließend die Masse über den Apfelspalten verstreichen. Für 30 Minuten backen lassen.
5. Unterdessen für das Zimt-Mousse das Schlagobers steif schlagen. In einer zweiten Schüssel Sahnebasis und Zimtpulver gemeinsam mit dem Staubzucker glattrühren, Schlagobers darunterheben, kalt stellen.
6. Nach der Backzeit den Apfelaufbau mit Zimt-Mousse auf Tellern anrichten.

Tipp

Den Apfelaufbau mit dünnen Apfelspalten garnieren.