

**Frisch gekocht**  
**Freitag, 25. November 2016**



**Rezept von Andreas Wojta**

### **Montafoner Honigapfel auf Marzipan-Nusskoch**

**35 Minuten/ aufwendig**



---

#### **Zutaten für 4 Personen**

4 Äpfel, 1 EL Butter, 1 EL Zucker, 1/4 l Apfelsaft, 1/16 l Honiglikör, 2 EL Honig. Für das Weinsabayon: 2 Eidotter, 1/8 l Weißwein, 1 EL Zucker. Für den Marzipan-Nusskoch: 1/2 l Milch, 100 g Grieß, 1 EL Rum, 2 EL Zucker, 50 g Walnüsse (grob gehackt), 100 g Rohmarzipan (in kleine Würfel geschnitten), 1 Prise Salz.

#### **Zubereitung**

Die Äpfel mit Hilfe eines Ausstechers vom Kerngehäuse befreien. In einer Pfanne Butter mit Zucker leicht karamellisieren und mit Honiglikör ablöschen. Kurz aufkochen, dann den Apfelsaft zugießen und den Honig einrühren.

Die Äpfel einlegen, einige Male mit dem Saft übergießen und im vorgeheizten Rohr bei 180°C ca. 30 Minuten braten.

Für das Weinsabayon Eidotter, Weißwein und Zucker in einem Schneekessel über Wasserdampf cremig aufschlagen.

Für den Marzipan-Nusskoch Milch mit Rum, Zucker und einer Prise Salz aufkochen, Grieß einrieseln lassen und auf kleiner Hitze breiig einkochen. Walnüsse und Rohmarzipan zufügen, kurz umrühren und in tiefen Tellern anrichten.

Die gebratenen Äpfel draufsetzen und den Hohlraum der Äpfel mit dem cremig aufgeschlagenem Weinsabayon füllen.