

Frisch gekocht



Rezept von Lisl Wagner-Bacher

Apfel in der Hippe

50 Minuten (ohne Stehzeit)/aufwendig



Zutaten für 4 Personen

4 Äpfel (Rubinette oder Cox Orange).

Für die Hippenmasse: 100 g Butter, Mark von 1/2 Vanilleschote, Messerspitze gemahlener Zimt, 1 Prise Salz, 75 g Staubzucker, 75 g Kristallzucker, 120 g Eiweiß, 100 g Mehl.

Für die Nussmasse: 100 g Milch, 60 g Butter, 60 g Staubzucker, 200 g geriebene Walnüsse, Mark von 1/2 Vanilleschote, Messerspitze gemahlener Zimt, 1 Prise Salz.

Für die Sauerrahmsauce: 250 ml Sauerrahm, 60 ml Obers, Saft von 1/2 Zitrone, Mark von 1 Vanilleschote, 1 EL Staubzucker.

Außerdem: Mehl, Mandelblättchen, 1 EL Preiselbeerkompott, einige getrocknete Früchte und Nüsse.

Zubereitung

Für die Hippenmasse Butter, Vanille, Zimt, Salz und Staubzucker schaumig rühren. Eiweiß mit Kristallzucker zu Schnee schlagen. Den Schnee abwechselnd mit Mehl unter die Buttermasse heben. 30 Minuten rasten lassen.

Für die Nussmasse Milch aufkochen, Butter, Nüsse und Zucker zugeben und gut verrühren. Die Äpfel schälen und vom unten liegenden Strunk aus das Kerngehäuse entfernen bzw. ausstechen. In den so entstandenen Hohlraum die Nussmasse einfüllen.

Die Äpfel in Mehl wälzen, anschließend durch die weiche (warme) Hippenmasse ziehen. In Mandelblättchen wälzen, mit der Öffnung nach unten auf ein Blech stellen und im Rohr bei 170 °C 20 bis 25 Minuten backen.

Für die Sauerrahmsauce alle Zutaten verrühren und auf Teller streichen. Mit etwas Preiselbeerkompott verzieren und jeweils einen Apfel darauf setzen. Mit getrockneten Früchten und Nüssen dekorieren, mit Staubzucker bestreut servieren.