

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Apfel-Scheiterhaufen mit Baiser und Vanillesauce

Koch: Marco Panhölzl

Zutaten

(4 Personen)

Für die Vanillesauce

- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- Mark einer Vanilleschote
- 50 g Kristallzucker
- 5 Eidotter

Für das Baiser

- 5 Eiweiße
- 200 g Kristallzucker

Für den Scheiterhaufen

- 3 Äpfel
- 50 ml Apfelsaft
- 50 ml Weißwein
- 2 cl Rum
- 100 g Kristallzucker
- Rosinen (nach Belieben)
- 1 (alte) Brioche (z.B. Zopf)

- 250 ml Milch
- 250 ml Obers
- 4 Eier
- ½ TL Zimt
- 2-3 Gewürznelken
- ½ Sternanis
- Mark einer Vanilleschote
- 1 runder Ausstecher (Ø 8 cm)

Zubereitung

1. Für den Scheiterhaufen zuerst die Äpfel schälen, entkernen, vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die Scheiben anschließend in einem Topf mit dem Apfelsaft, dem Weißwein, dem Rum, 50 g Kristallzucker, dem Zimt, den Gewürznelken und einem halben Sternanis leicht andünsten lassen, je nach Belieben können auch Rosinen hinzugefügt werden. Anschließend die Gewürznelken und den Sternanis entfernen.

2. Nun die Brioche in 3 cm dicke Scheiben schneiden. Dann die Milch, das Obers, die Eier, 50 g Kristallzucker und das Vanillemark in einer Schüssel miteinander vermengen. Eine feuerfeste Auflaufform mit den Brioche-Scheiben auslegen, ein wenig von der Ei-Obers-Milch-Mischung dazugeben, dann die gedünsteten Äpfel darauf geben, mit den restlichen Brioche-Scheiben bedecken und mit der übrigen Ei-Obers-Milch-Mischung übergießen.

3. Den Scheiterhaufen nun bei 170° C Umluft etwa 30 Minuten im Rohr backen. Sobald er fertig ist herausnehmen, ganz auskühlen lassen und mit dem runden Ausstecher Kreise ausstechen.

4. Für die Vanillesauce die Milch, das Obers, das Vanillemark und den Kristallzucker in einem Topf miteinander vermengen und erhitzen. Nun etwas Vanillesauce zu den Eidottern in eine Schüssel geben und mit einem Schneebesen unterrühren (Temperaturlausgleich) und die Dottermasse anschließend in die Sauce geben und zur Rose abziehen (auf 80° C erhitzen).

Tipp: Wenn man einen Holzkochlöffel in die Vanillesauce taucht und anschließend mit dem Mund auf den Löffel bläst, sollte ein Rosenmuster entstehen.

5. Für das Baiser die Eiweiße in einer Schüssel zu einem Schnee aufschlagen, dann den Kristallzucker nach und nach zugeben und rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

6. Zum Schluss das Baiser mit einem Dressierbeutel oben auf die ausgestochenen Scheiterhaufen-Kreise spritzen und diese nochmals im Rohr etwa 5 Minuten bei 220° C Oberhitze überbacken. Je ein Stück Scheiterhaufen auf einem flachen Teller anrichten und die Vanillesauce dazu servieren.