

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

Fotocredit: Simeon Baker



Gastkoch: Hans Peter Fink

Apfel-Streusel mit Moccaschaum im Glas

Zutaten

(4 Personen)

Für die Streusel

- 100 g Mehl (glatt)
- 100 g Butter
- 80 g Rohrzucker
- 80 g geriebene, geröstete Haselnüsse
- eine Prise Salz
- eine Prise Zimt
- ein Schuss Rum

Für die karamellisierten Äpfel

- 4-5 kleine Äpfel
- 100 g Zucker
- 2 EL Butter
- Saft einer ½ Zitrone
- eine Prise Zimt, mit Apfelschnaps oder Zwetschkenbrand verfeinern

Für den Moccaschaum:

- 300 ml warmer Espresso
- 130 g Obers
- 70 g Zucker
- 3 Blatt Gelatine
- 3 cl Amaretto

Zubereitung

- 1.** Die Äpfel schälen und in kleine, etwa 1 cm-große Würfel schneiden.
- 2.** Für die Streusel das Mehl, die Butter, den Rohrzucker, die Haselnüsse, eine Prise Salz, eine Prise Zimt und einen Schuss Rum vermengen, in der Küchenmaschine gut durchkneten und für vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen.
- 3.** Den Streuselteig mit den Fingern grob auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech streuen (oder mit einer groben Krenreibe auf ein Backblech reiben) und bei 180° C Umluft im Rohr ein paar Minuten goldgelb backen.
- 4.** Dann den Zucker in eine Pfanne geben, karamellisieren lassen und die Butter dazugeben. Anschließend die Äpfel darin schwenken, den Zitronensaft und eine Prise Zimt dazugeben und alles schön karamellisieren lassen. Mit Zwetschenbrand ablöschen, anzünden und kurz flambieren.
- 5.** Für den Moccaschaum die Gelatineblätter in kaltem Wasser einweichen, nach 10 Minuten ausdrücken und in warmem Espresso auflösen. Das Obers, den Zucker und den Amaretto dazugeben und gut durchrühren. In eine Siphon-Flasche abfüllen (alternativ mit dem Stabmixer durchmischen) und fünf Stunden durchkühlen lassen.
- 6.** Die flambierten Äpfel in Gläser füllen mit Streusel bestreuen und den Moccaschaum aufspritzen. Mit einem Blatt Minze garnieren und genießen.