

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: Silvia Schneider GmbH/ Christian Vogel



Crème Brûlée vom steirischen Apfel mit Mandel-Crostata-Keksen

Koch: Martin Stempf

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Crème Brûlée

- 200 g Äpfel
- ein Schuss Weißwein
- 40 g brauner Zucker
- Mark einer Vanilleschote
- 4 Gewürznelken
- 2 Zimtstangen
- ½ Pipette Bauers Bitter (Magenbitter-Tropfen)
- 100 ml Obers
- 3 Eidotter
- 4 feuerfeste Gläser
- brauner Zucker zum Flambieren
- 1 Bunsenbrenner

Für die Crostata-Kekse

- 100 g kalte Butter
- 100 g Kristallzucker
- Mark einer Vanilleschote
- 100 g geriebene Mandeln

Quelle: ORF extra

- 100 g Weizenmehl (glatt)
- 1 Apfel
- 50 g Marillenmarmelade
- Salz
- Zimt (gemahlen)
- Muffin-Förmchen

Für die Garnitur

- 4 Löwenzahnblüten

Zubereitung

1. Für die Crème Brûlée die Äpfel waschen, schälen, in grobe Stücke schneiden und in einen Topf geben. Dann einen Schuss Weißwein, das Vanillemark, den braunen Zucker, die Gewürznelken und die Zimtstangen begeben und die Äpfel darin weichdünsten. Die Gewürze anschließend wieder herausnehmen und die Äpfel samt Sud mit einem Stabmixer fein pürieren. Das Apfelmus mit dem Obers, den Bitter-Tropfen und den Eidottern verrühren und die Masse in feuerfeste Gläser füllen.

2. Die Crème Brûlée-Masse anschließend bei 90° C Umluft etwa 40 Minuten im Rohr garen – unbedingt ein Blech mit Wasser unten ins Rohr stellen, damit die Masse keine Feuchtigkeit verliert. Nach dem Garprozess die Gläser herausnehmen und 2-3 Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

3. In der Zwischenzeit für die Crostata-Kekse die kalte Butter in Würfel schneiden, diese in eine Schüssel geben, mit dem Kristallzucker, dem Vanillemark, den geriebenen Mandeln, dem Weizenmehl und einer Prise Salz vermengen und mit den Händen zu einem kompakten Teig kneten.

4. Nun den Teig in die Muffin-Förmchen füllen (je 1-2 EL) und die Masse etwas andrücken. Den Apfel schälen, das Kerngehäuse entfernen, vierteln, in dünne Scheiben schneiden und die Förmchen mit den Apfel-Scheiben belegen. Dann die Apfel-Scheiben dünn mit warmer Marillenmarmelade bestreichen und die Crostata-Kekse bei 180° C Umluft etwa 15 Minuten im Rohr backen, danach herausnehmen.

5. Zum Schluss die Crème Brûlée aus dem Rohr nehmen, mit dem braunen Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen. Je einen Crostata-Keks auf die Crème Brûlée legen und mit Löwenzahnblüten garnieren.