

Sendungsdokument „Silvia kocht“

Fotocredit: Simeon Baker



Gebackene Apfelspalten mit Marzipanschaum

Koch: Toni Mörwald

Zutaten

(4 Personen)

Für die Apfelspalten

- 4 mürbe Äpfel
- Saft einer Zitrone
- 1 EL Rum (nach Belieben)
- 100 g Staubzucker

Für den Backteig

- 175 g Mehl (glatt)
- 180 ml Weißwein
- 25 ml neutrales Pflanzenöl
- 2 Eidotter
- Salz
- 2 Eiweiß
- 15 g Kristallzucker
- neutrales Pflanzenöl zum Backen
- Zimt und Staubzucker zum Bestreuen

Für den Marzipanschaum

- 250 ml Sahne
- 100 ml Milch
- 100 ml Amaretto
- 200 g Marzipan-Rohmasse
- 1 Vanilleschote

Quelle: ORF extra

Tipp: Marzipan selber machen:

130 g ganze Mandeln mit der Haut kurz aufkochen lassen, abkühlen, danach die Haut abziehen. Dann die Mandeln in einen Mixer geben und auf höchster Stufe sehr fein mixen. 100 g Staubzucker dazu sieben und alles sehr fein mixen. Das Mandel-Zuckerpulver mit 1 TL Rosenwasser und 5 Tropfen Bittermandelöl mit den Händen gut verkneten. Wenn die Masse zu fest ist eine kleine Menge Wasser hinzugeben.

Zubereitung

1. Für die Apfelspalten die Äpfel schälen, entkernen und in 1 cm dicke Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben dann mit etwas Zitronensaft & Rum beträufeln und mit Staubzucker bestreuen.
2. Für den Backteig das Mehl, den Weißwein, das Pflanzenöl, die Eidotter und eine Prise Salz in einer Schüssel zu einem glatten Teig verrühren. Das Eiweiß mit dem Kristallzucker zu einem lockeren Schnee schlagen und unter den Teig heben.
3. Nun die Apfelscheiben durch den Backteig ziehen und in 160° C heißem Pflanzenöl beidseitig goldbraun ausbacken. Anschließend herausheben, auf etwas Küchenpapier abtropfen lassen und mit der Zimt-Zuckermischung bestreuen.
4. Für den Marzipanschaum die Sahne, die Milch, das Mark einer Vanilleschote und das Marzipan (in kleinen Stückchen geschnitten) in einem Topf erhitzen und das Marzipan auflösen. Danach die Masse durch ein sehr feines Sieb gießen, den Amaretto dazugeben und die Masse im Kühlschrank durchkühlen lassen.
5. Die abgekühlte Marzipansahnesauce in eine Siphon-Flasche füllen, diese mit 2 Patronen versehen oder mit dem Handrührgerät aufschlagen.
6. Zum Schluss die gebackenen Apfelspalten auf einem flachen Teller anrichten und etwas Marzipanschaum aufdressieren.