



KostProben
von
Vreni Giger



Warme Apfel-Igel auf Zimtsablés

Für die Apfel-Igel:

8 leicht säuerliche Äpfel
100 g Butter
100 g Roh-Rohrzucker
Zitronensaft, Zimt
3 Eiweiss und 100 g Roh-Rohrzucker
1 Prise Salz

Für die Zimtsablés

100 g Mehl
80 g Butter
40 g Roh-Rohrzucker
1 EL Zimt gemahlen
1 Eiweiss
1 Prise Salz

Dieses Rezept ist für 6 Personen gedacht und braucht eine längere Vorbereitungszeit.

100 g Butter erhitzen, bis sie hellbraun ist und leicht nach Nuss schmeckt; zur Seite stellen. Äpfel schälen, halbieren und entkernen. In feine Scheiben schneiden und in einer Gratinform eine etwa 1 cm dicke Lage einschichten. Mit etwas flüssiger Butter begiessen, leicht mit Zucker und Zimt bestreuen und etwas Zitronensaft darüber träufeln. Vorgang nach jeder Schicht von 1 cm wiederholen, bis kein Apfel mehr übrig ist. Als Abschluss nochmals Butter, Zucker, Zimt und Zitronensaft darüber geben. Die Form mit Backpapier abdecken und eine weitere Form als Gewicht daraufstellen.

Diese Apfelmasse wird im Backofen bei 100 Grad 12 Stunden langsam geschmort. Dann aus dem Ofen nehmen und mit dem Gewicht im Kühlschrank erkalten lassen.

Für die Sablés Mehl mit der Butter reiben. Zucker und Eiweiss schaumig schlagen. Zimt und Salz zu der Mehl-Buttermischung geben und mit der Eimasse schnell zu einem Teig zusammenfügen. Teig zu einer Rolle von 5 bis 6 cm Durchmesser rollen, in Klarsichtfolie 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen. Dann in etwa 5 mm dicke Scheiben schneiden und bei 170 Grad im Ofen backen.

Mit einem Ausstecher Türmchen aus der Apfelmasse ausstechen, die genau auf ein Sablé passen. Gebäck mit Apfel auf ein Backpapier stellen. Eiweiss mit Salz und einem Drittel des Zuckers schlagen. Wenn die Masse schaumig ist, das zweite Drittel zugeben, weiter schlagen, bis der Eischnee steif ist. Das

letzte Drittel zugeben und nur noch kurz verrühren. Alles in einen Spritzsack mit feiner Lochtülle füllen. Die Apfeltürmchen rundherum mit kleinen Spitzen bedecken, bis sie ganz bedeckt sind. Im Backofen bei 160 Grad genau 13 Minuten backen.



Vreni Gigers Tipp: Mit einem weissen Zimtparfait wird dieses Dessert zu einem festlichen Genuss. Mein Rezept für das Parfait finden Sie in der Dezember-Ausgabe der GN.