

Parfait von Bratäpfeln auf glacierten Apfelspalten

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 30m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '30', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " } });
```

Das herbstlich - winterliche Eisvergnügen, stimmig, weihnachtlich

Zutaten

- Für das Parfait:
- 500 g geschmackvolle Cox Orange Äpfel
- 1/2 l Sahne
- 6 Eigelbe
- 125 g Zucker
- Saft 1 Zitrone
- Etwas gemahlener Zimt
- Etwas Apfelbrand
- 100 g kalt gerührte Preiselbeeren
- Für die Apfelspalten:
- 3 - 4 Äpfel in dickeren Spalten geschnitten
- 30 g Butter
- 1 - 2 El Honig

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Das Bratapfelparfait:

Schritt3

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft und etwas gemahlenem Zimt marinieren.

Schritt4

Für ca. 15 min. in den auf 180° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt5

Danach im Küchenmixer oder mit dem „Zauberstab“ fein pürieren.

Schritt6

Die Eigelbe, 1 Teelöffel Zimt, den Saft und Abrieb einer 1/2 Zitrone und den Zucker auf einem Wasserbad heiß aufschlagen, gut ausgaren.

Schritt7

Zum Schluss den Apfelbrand zufügen und Alles mit den pürierten Äpfeln mischen. Auskühlen lassen, bevor die geschlagene Sahne in zwei Schritten untergehoben wird.

Schritt8

In einer Pastetenform oder ersatzweise auch Kuchenform

Schritt9

(vorher mit Klarsichtfolie auskleiden) oder

Schritt10

in Förmchen oder Tassen abfüllen; wenigstens 5 - 6 Stunden frieren, besser am Tag vorher erledigen.

Schritt11

Die Apfelspalten:

Schritt12

Die Apfelspalten kurz in etwas Butter anbraten, Farbe nehmen lassen. Den Honig und etwas Apfelbrand darüber geben.

Schritt13

Alles 1 - 2 min. zusammen glacieren, die Äpfel „bissfest“ halten.

Schritt14

Anrichtevorschlag:

Schritt15

Die Honig und Butter glacierten Apfelspalten, „sternförmig“ auf einem großen Dessertteller platzieren.

Schritt16

Das Eisparfait frühzeitig aus der Kühlung nehmen, stürzen und etwas antauen lassen.

Schritt17

(Ein Eisparfait entwickelt erst danach seinen optimalen Geschmack und seine Konsistenz)

Schritt18

Auf den Apfelspalten „mittig“ anrichten und mit einem Teelöffel kalt gerührter Preiselbeeren vollenden.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** herbstlich, parfait, saisonal, stimmig, weihnachtlich

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/parfait-von-brataepfeln-auf-glacierten-apfelspalten/>