

BRATAPFEL-BELLINI

BRATAPFEL-BELLINI

Heute war ich mit dem großen Weihnachtsessen an der Reihe. Das Menü stand seit einigen Tagen fest und sollte mit einem Bratapfel Aperitif beginnen und mit einem Bratapfel Dessert enden. Also gab es zum Start diesen Bellini. Der Vorteil – der kleiner Drink hat die gleiche Basis wie das Eis, man hat also mit einem Schritt beides vorbereitet!



Zutaten für 7 Gläser:

1 Flasche trockener Sekt

7 EL von dem Bratapfelmus (Menge für Eis und Drink):

1,2 kg Boskop Äpfel

1 Zimtstange

90g Haselnusskrokant

4 EL Zucker

50g Butter

1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Äpfel werden geviertelt, entkernt und in eine Auflaufform geschichtet. Das Haselnusskrokant dazu geben und zusätzlich den Zucker darüber streuseln – keine Angst, die sauren Äpfel vertragen das. Eine Zimtstange im Mörser zerstoßen und über die Äpfel geben.

Die Butter in einem Topf schmelzen und das Mark von der Vanilleschote darin lösen. Die Butter mit dem Löffel über den Äpfeln verteilen.

Die Auflaufform mit Alufolie bedecken und bei 180°C für 1,5-2 Stunden in den Ofen schieben.



Die weich geschmorten Äpfel wenn möglich über Nacht ziehen lassen.



Dann kommen sie am nächsten Tag in den Mixer. Zu einem glatten Mus verarbeiten und in jedes

Glas 1 EL von davon setzen.



Bis zum Servieren kalt stellen.



Wenn alle Gäste da sind hole ich die Gläser aus dem Kühlschrank und fülle in jedes Glas einen Schluck Sekt. Mit einem Löffelchen umrühren damit sich das Bratapfelmus löst und mit weiterem Sekt auffüllen.

Ein schöner Start in den Abend!

