



www.suesse-weine.de

ZUTATEN

Für 4 Personen

Bratapfeleis mit Rotweinsirup

4 Äpfel à 150g
40 g Butter
2 TL Zimtpulver
250 g Zucker
1 Vanilleschote
500 ml Schlagsahne
2 Eier , Kl. L
4 Eigelb, Kl. L

750 ml Rotwein
1 unbehandelte Orange, dünn abgeriebene Schale
5 Pimentkörner
1 El Korianderkörner
10 Gewürznelken

Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse herausschneiden, dann mit Butter, 1 TL Zimt und 40 g Zucker mischen. Auf der 2. Leiste von unten 20 Minuten bei 180 Grad backen (Gas 2-3, Umluft 18 Minuten bei 160 Grad). Anschließend fein pürieren.

Vanilleschote längs halbieren, Mark heraus schaben und mit der Sahne aufkochen. Eier, Eigelb und 100 g Zucker mit dem Quirl schaumig schlagen. Die Sahne nach und nach einrühren. Die so entstanden Eier-Sahne-Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, bis eine cremig-dickliche Konsistenz entsteht (nicht kochen!). Bratapfelmus untermischen und in der Eismaschine gefrieren lassen.

Rotwein mit restlichem Zucker, Orangenschale, angedrückten Piment- und Korianderkörnern, den Nelken und dem restlichen Zimt 5 Minuten leise kochen lassen. Vom Herd nehmen, die Gewürze 20 Minuten ziehen lassen. Flüssigkeit durch ein feines Sieb passieren. Dann den Rotweinfond einkochen, bis ein zähflüssiger Sirup entsteht.

Weinempfehlung

Roter Veltliner Trockenbeerenauslese

Nach: <https://www.essen-und-trinken.de/rezpte/48001-rzpt-bratapfeleis-mit-punschaepfeln>