

01.09.2021

## Äpfel auf Weinschaum garniert mit Minzeblättchen und Weichseln



### Zutaten

4 Äpfel, groß  
Zitronensaft  
150 ml Milch  
3 dag Kristallzucker  
7 dag Walnüsse, gerieben  
4 dag Biskuitbrösel  
1 EL Rum  
3 dag Rosinen

#### Weinsud:

8 cl Wasser  
8 cl Weißwein  
2 dag Kristallzucker  
2 Gewürznelken  
Zimtrinde

#### Weinschaum:

50 ml Weißwein  
2 dag Staubzucker  
Zitronensaft  
1,3 cl Grand Marnier  
2 Eidotter  
8 Weichseln

#### Zum Garnieren:

Minzeblätter

#### Zum Bestreuen:

Zimt

## Zubereitung

Apfel schälen, oben etwas abkappen, so dass ein Deckel entsteht. Äpfel innen mittels Pariser Ausstecher großräumig aushöhlen und in Zitronenwasser einlegen.

Milch aufkochen lassen, Zucker, geriebene Walnüsse, Biskuitbrösel, Rum und Rosinen einrühren und kochen bis ein dicker Brei entsteht. Diese Masse in die Äpfel füllen, Deckel aufsetzen.

Für den Weinsud Wasser, Weißwein, Zucker, Gewürznelken und Zimtrinde gemeinsam zwei Minuten kochen und abseihen. Äpfel in passende Kasserolle setzen und mit dem Weinsud übergießen. Kasserolle zudecken. Im vorgeheizten Backrohr bei 180 °C kernig dünsten.

Für den Weinschaum den Weißwein, Staubzucker, etwas Zitronensaft, Grand Marnier und die zwei Eidotter glatt verrühren. Im Schneekessel über Dampf mittels Schneerute schaumig warm schlagen.

Die Äpfel aus dem Sud heben, mit Weinschaum überziehen und mit dem Zimt zart bestreuen. Mit den Weichseln und den Minzeblättern garnieren.

---