

KIEFER¹⁸⁵¹

by m & h schmidt

Bratapfel-Eiscreme

Für 6 Personen / Zubereitungszeit ca. 45 Min. + Abkühlen
über Nacht + 120 Min Gefrieren

Boskop-Äpfel	4	Den Backofen auf 175°C vorheizen. schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In eine Auflaufform geben und mit
Butterflöckchen	40 g	und
Brauner Zucker	40 g	mischen. Für 20 min auf der 2. Einschubleiste von unten im Ofen garen. Danach fein pürieren.
Zimt	1 EL	längs aufritzen und das Mark herausschaben. Dieses mit kurz aufkochen und zur Seite stellen.
Vanilleschoten	2	und
Sahne	500 ml	schaumig schlagen. Die Sahne nach und nach einrühren. Die Eier-Sahne-Masse bei mittlerer Hitze unter Rühren mit einem Schneebesen erhitzen, nicht kochen, bis eine cremige dickliche Konsistenz erreicht ist. Bratapfelpüree untermischen. Die Creme sehr gut auskühlen lassen, am besten über Nacht. Dann für 30 min in der Eismaschine und mindestens weitere 90 min in der Tiefkühltruhe gefrieren lassen.
Eier	2	
Eigelb	4	
Zucker	100 g	

Der ideale Begleiter

[Scheurebe Auslese](#)

