

Hier und heute



„Apfel im Schlafrock“ mit Vanillesoße

„Apfel im Schlafrock“ ist auch zur Wies'n-Zeit ein Genuss. Marcel Seeger zeigt, wie Sie den Dessertklassiker ganz leicht selbstmachen können. Dazu serviert unser Konditormeister seine cremige Vanillesoße mit echter Vanille.

Das Rezept

(von Konditormeister Marcel Seeger für sechs Stück)

Zutaten für den Blätterteig

- circa 500 g Blätterteig

Zubereitung

Den Blätterteig auf einer leicht gemehlten Arbeitsfläche ausbreiten. Mit einem scharfen Messer oder einem Pizzaschneider sechs Quadrate mit einem Maß von circa 15 cm mal 15 cm zurechtschneiden. Den restlichen Blätterteig zusammenkneten und zur Seite legen.

Zutaten Äpfel

- 6 Äpfel (z.B. Boskop oder Elstar)
- 120 g Zucker
- etwas Zimt, gemahlenen
- 60g Rosinen
- 60g Mandeln, gehackt

Zubereitung

Die Äpfel schälen und das Gehäuse mit einem Ausstecher entfernen. Zucker und Zimt vermischen, ebenso die Rosinen mit den gehackten Mandeln. Nun jeweils einen Apfel in die Mitte eines Blätterteig-Quadrats setzen. Das Loch in der Mitte des Apfels mit dem Rosinen-Mandelgemisch und dem Zimtzucker befüllen.

Fertigstellung

- 1 Ei (Gr. M)
- etwas Hagelzucker

Zubereitung

Das Ei verquirlen und damit jeweils die vier Seiten des Blätterteig- Quadrats dünn bepinseln. Anschließend die Teigecken nach oben über den Apfel legen und festdrücken. Den restlichen Blätterteig noch einmal dünn ausrollen, runde Böden ausstechen, oben auf die festgedrückten Teigseiten legen und andrücken. So hält der Blätterteig besser zusammen. Die Oberseite des eingehüllten Apfels dünn mit Ei dünn bepinseln und mit etwas Hagelzucker bestreuen. Den Backofen auf 210° C Ober- und

Unterhitze vorheizen. Ein Blech mit Backpapier auslegen, die Gebäckstücke auf das Backblech setzen und circa 25 Minuten goldbraun backen. Nach dem Backen den „Apfel im Schlafrock“ auf dem Backblech abkühlen lassen und dann direkt genießen.

Tipp: Dazu passt gut Vanillesoße oder Vanilleeis.

Zutaten Vanillesoße

- 500 ml Milch
- 6 Eigelbe
- 100 g Zucker
- Vanillemark aus einer halben Schote
- 1 Prise Salz

Zubereitung

Milch mit Vanillemark in einem Topf aufkochen und kurz beiseite stellen. Das Eigelb mit Zucker und Salz cremig rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Vanillemilch langsam unter die Eigelbmasse geben und alles miteinander erhitzen bis die Soße dickflüssig wird. Sie darf nicht kochen, weil sie dann zu sehr stockt und zur Creme wird.

Die fertige Soße durch ein feines Sieb passieren, um Klümpchen herauszufiltern. Mit dem „Apfel im Schlafrock“ servieren.