

Apfelküchlein mit Calvados-Sahne

vorgestellt von Sven Watson

ZUTATEN

FÜR DEN TEIG

- 250g weiche Butter
- 150g Zucker
- 200g Ei (4 Stück)
- 250g Mehl
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2g Zimt
- 8g Backpulver

FÜR DIE APFELFÜLLUNG

- 500g Äpfel (Elstar)
- 50g Calvados (1)
- 50g Zucker
- 50g Calvados (2)
- 2g Zimt

FÜR DIE CALVADOS-SAHNE

- 200g Milch
- 20g Maisstärke
- 25g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 120g Sahne
- 15g Calvados

FÜR DIE KARAMELLISIERTEN WALNÜSSE

- 30g Zucker
- 10g Wasser
- 75g Walnüsse



ZUBEREITUNG

Für die Füllung Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in kleine Würfel schneiden. Anschließend die Apfelwürfel über Nacht in den Calvados (1) einlegen. Am nächsten Tag die Äpfel mit Zucker und Zimt in einem Topf leicht karamellisieren und mit Calvados (2) ablöschen. Für den Rührkuchen Butter mit Zimt, Vanille, Salz und Zucker leicht schaumig aufschlagen. Eier nach und nach dazugeben und weiter aufschlagen. Zum Schluss das gesiebte Mehl und Backpulver unterrühren und kurz weiter aufschlagen.

Für die Calvados-Sahne Maisstärke mit etwas kalter Milch glattrühren. Anschließend den Rest der Milch mit Zucker und Vanille aufkochen und mit der glatt gerührten Maisstärke abbinden und kurz weiterkochen. Den Pudding abkühlen lassen und die Sahne steif aufschlagen. Vanillepudding mit einem Schneebesen verrühren und die geschlagene Sahne und Calvados unterheben.

Für die karamellisierten Walnüsse Walnüsse in einen Beutel geben und mit einem Rollholz in kleine Stückchen klopfen. Zucker mit Wasser aufkochen und die Walnüsse dazugeben und einige Minuten bei niedriger Hitze karamellisieren. Anschließend zum Abkühlen auf ein Blech geben.

Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.

Die Rührkuchenmasse mit Hilfe eines Spritzbeutels im Wechsel mit der Apfelfüllung in kleine Muffinförmchen füllen, mit karamellisierten Walnüssen bestreuen und für 25-30 Minuten backen.

Nach dem Backen die Apfelküchlein abkühlen lassen und mit der Calvados-Sahne dekorieren. Etwas Apfelfüllung und karamellierte Walnüsse darauf geben und genießen.

Lokalzeit