

Bratapfel mit Schmand-Mousse



Zutaten (für 6 Personen)

4 Blatt Gelatine	60 g Mehl
200 ml Sahne	3 Äpfel Boskop oder Breaburn (im Durchmesser der Halbkugeln)
60 g Zucker	Butter und Zucker fürs Blech
250 g Schmand	60 g Zartbitter Schokolade
2 EL Rum	Etwas Kakaopulver
2 EL Apfelsaft	1 TL gemahlener Zimt
50 g Rosinen	
60 g Butter	
30 g Puderzucker	
1 Prise Salz	Außerdem:
1 Eigelb (S)	6 Halbkugelformen oder
45 g gemahlene Mandeln	6 Teetassen



Zubereitungszeit
2 h 25 Min



Kcal	KJ	Eiweiss	Fett	Kohlenhydrate
572	2357	7,0 g	37,0 g	48,6 g

Zubereitung

1. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die Sahne steif schlagen. Den Zucker mit 60 g Schmand erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen Schmand unterrühren, zum Schluss die Sahne unterheben. Die Creme in die Formen füllen, glattstreichen und 2 Std. kalt stellen.
2. Rum und Apfelsaft aufkochen, die Rosinen darin einweichen. Butter, Puderzucker, Salz, Eigelb, Mandeln und Mehl zu einem glatten Teig kneten. Teig in Frischhaltefolie wickeln und 30 Min. kalt stellen. Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Teig auf einer bemehlten Arbeitsfläche ca. 0,5 cm dick ausrollen, mit einem Ausstecher Kreise im Durchmesser der Halbkugeln ausstechen. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben, im Ofen 12 Min. goldbraun backen. Auf einem Gitter abkühlen lassen.
3. Die Äpfel waschen, waagrecht halbieren und das Kerngehäuse mit einem kleinen Löffel entfernen. Ein tiefes Backblech mit Butter einfetten und großzügig zuckern. Die Äpfel mit der Schnittfläche nach unten auf das Backblech geben und 20-25 Min. weichgaren.
4. Für das Dekor Schokolade schmelzen und in eine kleine Papierspritztüte geben. Auf ein mit Backpapier belegtes Blech kleine Ästchen spritzen und mit etwas Kakao bestäuben. Im Kühlschrank fest werden lassen.
5. Die Bratäpfel auf Teller verteilen. Jeweils ein paar Rumrosinen in die Mitte füllen. Dann den kreisrunden Keks darauf geben. Die kuppelförmige Schmandcreme aus der Form lösen und auf den Keks setzen. Einen Schoko-Ast hineinstecken und mit etwas Zimt bestäuben.

Tipp: Nach Belieben etwas Tonkabohne in die Creme reiben und das Dessert mit Vanille, Marzipan oder Nougatsauce servieren.