

Bratäpfel und Bucheckern-Eis

Zutaten für das Eis (für 4 Personen):

- 300 ml Vollmilch
- 100 ml Sahne
- 3 Eigelb
- 40 g Zucker
- 15 g Glukose
- 2 g Salz
- 60 ml Bucheckern-Öl
- 2 g Vanillepulver
- alternativ: frisches Vanillemark aus der Schote

Alle Zutaten in einer Schüssel vermengen und auf 80 Grad erwärmen. 10 Minuten ziehen, dann abkühlen lassen. Wenn die Masse abgekühlt ist, bis zum nächsten Tag in den Kühlschrank stellen. Am Folgetag in einen Eisbereiter oder eine Eismaschine geben.

Zutaten für die Bratäpfel:

- 4 Boskop-Äpfel
- 50 g Bucheckern
- 200 g Marzipan
- 15 ml Calvados
- 15 ml brauner Rum
- 3 Zitronen
- Apfelsaft
- etwas brauner Zucker

Für die Füllung Marzipan, Calvados und Rum in einem Mixer fein pürieren, die Bucheckern dazugeben. Diese sollten etwas zerkleinert werden, aber stückig bleiben. Die Äpfel entkernen (aber nicht bis zum Boden), schälen und sofort in Zitronensaft legen, damit sie nicht braun werden. Den Zitronensaft abgießen, die Äpfel mit der Marzipanmasse füllen und in einen feuerfesten Behälter stellen. Mit etwas Apfelsaft auffüllen. Ofen auf 130 Grad Umluft vorheizen und die Äpfel auf der mittleren Schiene etwa 50 Minuten backen. In der Zwischenzeit den braunen Zucker im Mixer zu Puderzucker zerkleinern.

Äpfel im Puderzucker wälzen und mit einem Küchenbrenner karamellisieren.

Zutaten für die karamellisierten Bucheckern:

- 10 g Butter
- 50 g Zucker
- 25 g Wasser
- 30 g Bucheckern

Butter bei mittlerer Hitze in einem Topf schmelzen, Wasser und Zucker dazugeben. Die Temperatur reduzieren und ständig rühren, bis der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist. Die Bucheckern dazugeben und vermischen. Die noch flüssige Masse vom Herd nehmen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Abkühlen lassen, dann in Stücke brechen.

Zutaten für die Streusel:

- 70 g Mehl
- 50 g Zucker
- 30 g gemahlene geröstete Bucheckern
- 30 g gehackte geröstete Bucheckern

- 1 Msp. Zimt
- 1 Prise Salz
- 50 g kalte Butter
- 2 EL kaltes Wasser

Mehl, Bucheckern, Zucker, Zimt und Salz in einer Schüssel vermengen. Kalte Butter in kleinen Stücken sowie kaltes Wasser dazugeben und alles mit den Händen oder mit den Knethaken eines Handrührers zu Streuseln verarbeiten. Mindestens 30 Minuten kalt stellen. Anschließend circa 1 cm dick auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen. Bei 180 Grad 8-12 Minuten backen. Wenn der gewünschte Bräunungsgrad erreicht ist, das Backblech aus dem Ofen nehmen und den Teig abkühlen lassen. Danach in einem Mixer oder per Hand zerkleinern, bis die gewünschte Größe erreicht ist.

Sendetermin: 02.12.2024

Koch/Köchin: Zaneta Frankenfeld

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen