



Bratapfel mit ANDECHSER NATUR Schmandmousse und Zimt

Zeitangaben: Zubereitung 120 Minuten Garzeit 25 Minuten

Zutaten (für 6 Personen):

- 3-4 Blatt Gelatine
- 180 ml ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne
- 60 g Zucker
- 240 g ANDECHSER NATUR Bio Schmand
- 2 EL Rum
- 2 EL Apfelsaft
- 50 g Rosinen
- 60 g ANDECHSER NATUR Bio Almbutter
- 30 g Puderzucker
- 1 Prise Salz
- 1 Eigelb (S)
- 45 g gemahlene Mandeln
- 60 g Mehl
- 3 Äpfel Boskop oder Breaburn (im Durchmesser der Halbkugeln)
- Butter und Zucker fürs Blech
- 60 g Zartbitter Schokolade
- Etwas Kakaopulver
- 1 TL gemahlener Zimt
-

Außerdem:

So geht's

Zubereitung:

1. Für die Creme Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Die ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne steif schlagen. Den Zucker mit 60 g ANDECHSER NATUR Bio Schmand erhitzen, die ausgedrückte Gelatine darin auflösen. Den restlichen ANDECHSER NATUR Bio Schmand unterrühren, zum Schluss die ANDECHSER NATUR Bio Schlagsahne 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.
-
1. 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.
 2. 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.

Auswertung pro Portion Kcal 557 KJ 2297 Eiweiß 6,8 Fett 35,5 Kohlenhydrate 48,5

Quelle: Landesvereinigung der Bayerischen Milchwirtschaft

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?

Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?

Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?

Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

Was macht die Ziegenhaltung so besonders?