

Backrezepte Plätzchen & Kekse

Mandel Baiser Mit Karamellisierte Äpfel Backen

Anzahl: 4 Personen

Gattung: Nachtsch, Backen, Weihnachten

2	Säurliche Äpfel (ca. 400 g)	2	Frische Eiweiß (Gr. M)
1	Essl. Zitronensaft; bis doppelte - Menge		Einige Tropfen Bittermandel- - Aroma
2	Essl. + 1 EL Zucker	2	Essl. Mandelstifte
100 ml	Cidre (französischer - Apfelwein)		Fett für die Förmchen Evtl. Minze zum Verziern

1. Äpfel waschen. Die Kerngehäuse, z. B. mit einem Apfelausstecher, entfernen. Äpfel in dicke Scheiben schneiden und mit Zitronensaft beträufeln.

2. 2 EL Zucker in einer Pfanne ohne Fett karamellisieren lassen. Mit Cidre unter kräftigem Rühren ablöschen und ca. 2 Minuten köcheln lassen. Apfelscheiben darin zugedeckt ca. 2 Minuten dünsten.

3. Eiweiß mit den Schneebesen des Handrührgerätes steif schlagen, dabei 1 EL Zucker und Aroma zugeben. Mandeln unterheben.

4. Apfelscheiben mit Cidre-Karamel in 4 kleine gefettete Förmchen oder eine große Form füllen. Eiweiß darauf verteilen. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 225 °C/Umluft: 200 °C/ Gas: Stufe 4) 4-5 Minuten überbacken. Evtl. mit Minze verzieren.

Zubereitungszeit: 25 Min.