

Weihnachten Rezepte

Seidenäpfel

Anzahl: 6 Portionen

Gattung: Apfel, Feste, Menu, Nachtisch, Obst, Weihnachten

6	kleine Äpfel (Elstar oder Gala)	2	Essl. Mandelstifte
6	Zesten von Orange	2	Vanillestangen
6	Zesten von Zitrone	1/4	Liter Wasser
50 g	Rosinen, in Apfelschnaps - eingeweicht	125 g	Zucker

Himbeersauce:

300 g	Himbeeren (tiefgekühlt)	2	Essl. (-3) Zucker
-------	-------------------------	---	-------------------

Äpfel schälen, Kerngehäuse ausstechen, mit Zesten von Orangen und Zitronen aus dem Bioanbau (entweder hauchfein abschälen und von Hand in feinste Streifchen schneiden oder mit einem so genannten Zestenreisser von der Frucht abschaben) sowie Rosinen und Mandelstiften füllen. Mit den halbierten Vanillestangen in einen Beutel packen. Wasser und Zucker 5 Minuten leise köcheln, über die Äpfel in einen Gefrierbeutel füllen. Mit einer Klammer oder mit einem Vakuumgerät verschließen, dabei alle Luft herausdrücken, damit die Äpfel rundum vom Sirup umgeben sind.

In einen Topf legen, mit Wasser auffüllen und, damit die Äpfel nicht herausschauen, mit einem Teller beschweren. 8 Stunden auf der kleinsten Stufe sieden lassen (Achtung: Manche Herde schalten nach 4 Stunden automatisch aus, dann nochmals nachstellen). Die Äpfel im Beutel abkühlen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

Für die Sauce Himbeeren oder Erdbeeren und Zucker im Mixer pürieren und durch ein Sieb streichen. Zum Servieren je einen Klecks des Fruchtmarks auf dem Dessertteller verstreichen, einen Apfel darauf setzen, mit einem Minze- oder Melisseblättchen schmücken und sogleich auftragen.