

Bratapfel mit Sternanis-Eis & Vanille-Sauce

 happy-mahlzeit.com/tv-rezepte-archiv/nelson-mueller/nelson-muellers-bratapfel-mit-sternanis-eis-vanille-sauce/

Zutaten für 2 Personen:

Für den Bratapfel:

- 1 Boskoop-Apfel
- 80 g Marzipan-Rohmasse
- 5 g Mandelstifte
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Rum
- 1 EL Puderzucker

Für Eis & Sauce:

- 500 ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 7 Eier
- 4 Sternanis
- 40 ml Anislikör
- 60 g Zucker

Zubereitung:

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen

Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten, in den Apfel füllen und im Ofen ca. 20 Min. backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine

Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren.

Die eine Hälfte für die Sauce beiseitestellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Rezept: Nelson Müller

Quelle: Lanz kocht! vom 27.11.2015