

## Königsäpfel

Noch eine Rezeptidee von Henriette Davidis. Ein höchst delikates Apfeldessert: einfach unwiderstehlich. Sie hat dafür übrigens Borsdorfer (diese Sorte ist leider nicht mehr so einfach zu bekommen, da sie nicht der heutigen Norm entspricht) Äpfel genommen, auch Cox Orange fand sie dafür als geeignet.



### Für vier bis sechs Personen:

- 4-6 gleich große Äpfel
- 1 Zitrone
- ½ l Weißwein
- 100 g Zucker
- 1 Gläschen (2 cl) Kirschwasser
- 2 Nelken

### Eiercreme:

- ¼ l Sahne
- Schale einer ½ Zitrone
- 3 EL Zucker
- 3 Eigelbe
- 50 bis 80 g gemahlene Mandeln

### Zubereitung:

Äpfel schälen, halbieren, vom Kerngehäuse befreien, mit Zitronensaft einreiben, damit sie schön hell bleiben.

Aus Weißwein, Zucker, Kirschwasser und Nelken einen Sud kochen, die Apfelhälften darin etwa 10 Minuten sanft gar ziehen lassen, sie dürfen dabei nicht zerfallen. Dann im Topf abkühlen lassen. Zum Servieren je zwei Hälften in ein Dessertglas betten und mit der schaumigen Eiercreme übergießen.

Dafür die Sahne aufkochen, Zitronenschale und Zucker zufügen und 10 Minuten durchziehen lassen. Dann die Eigelbe mit dem Schneebesen (oder Handrührer) dick und cremig schlagen, die erneut aufgekochte Sahne zufügen und weiter schlagen. Alles zurück in den Topf schütten, dabei das Mandelmehl zufügen. Alles nochmals unter Rühren erhitzen, damit die Soße cremig und dicklich wird, dabei aber nicht mehr zum Kochen bringen, weil sonst das Ei gerinnt. Etwas abkühlen lassen. Über die Äpfel verteilen und entweder lauwarm servieren oder im Kühlschrank endgültig abkühlen und festwerden lassen.

Getränk: Der übrig gebliebene Sud in ein schönes Rotweinglas mit Eis und Minze servieren oder natürlich passt auch ein Kaffee.