

Bratapfel-Törtchen

Zutaten für 8 Personen:

8 Äpfel
4 EL Butter
3 Eier
Prise Salz
100 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker
3 EL Vanillepuddingpulver
1,5 TL Speisestärke
1 EL Zitronensaft
4 Kardamomkapseln
70 g Zucker
500 ml Apfelsaft
3 Sternanis
1,5 EL Calvados

Zubereitung:

Von den Äpfeln das obere Viertel (den „Deckel“) quer abschneiden und beiseitelegen. Die Äpfel aushöhlen, dabei einen ca. 1 cm breiten Rand stehen lassen. Die Butter in einem Topf zerlassen. Eine Auflaufform einfetten. Die Äpfel in die Form setzen und rundum mit Butter bestreichen. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Eier trennen und die Eiweiße mit Salz steif schlagen. Den Zucker unter Rühren einrieseln lassen. Eigelbe und Vanillezucker dazugeben und unterrühren. Das Puddingpulver mit der Speisestärke vermischen und unter den Teig rühren. Die restliche Butter locker unterheben. Die Äpfel mit dem Teig füllen. Im Backofen, auf der mittleren Schiene, ca. 20 – 25 Minuten backen.

Die beiseitegelegten Apfelstücke schälen, klein würfeln und mit 1 EL Zitronensaft mischen. Die Kardamomkapseln leicht zerdrücken. Den Zucker in einem Topf schmelzen lassen, den Apfelsaft dazugießen und so lange rühren, bis sich der Zucker gelöst hat. Kardamom und Sternanis hinzufügen und die Flüssigkeit bei mittlerer Hitze ca. 5 Min. einkochen lassen. Die Gewürze entfernen, die Apfelwürfel in die Flüssigkeit geben und alles aufkochen lassen. 1 TL Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und in die kochende Flüssigkeit rühren. Den Calvados unterrühren. Die Bratapfeltörtchen mit der Apfelsauce anrichten.