

Ofenäpfel mit Haselnuss-Glace

Vor- und zubereiten: ca. 40 Min.
Gefrieren: ca. 2 Std.
Backen: ca. 25 Min.
für eine weite ofenfeste Form von ca. 1,2 Litern, gefettet

Haselnuss-Glace

40 g Zucker

40 g Haselnüsse

2 1/2 dl Milch

1 Esslöffel Zucker

2 frische Eier

1/2 dl Rahm, steif geschlagen

1. Haselnüsse in einer Bratpfanne leicht rösten, Zucker begeben, mischen, bis der Zucker caramelsiert. Nüsse auf einem mit Backpapier belegten Blech auskühlen. Im Cutter fein mahlen. **2.** Milch, Zucker und Eier in einer Pfanne mit dem Schwingbesen verrühren, dann unter Rühren bei mittlerer Hitze bis vors Kochen bringen. Pfanne von der Platte nehmen, ca. 2 Min. weiterrühren. Durch ein Sieb in eine weite Chromstahlschüssel giessen, Nüsse darunter mischen, auskühlen. **3.** Schlagrahm mit dem Gummischaber sorgfältig darunter ziehen, zugedeckt ca. 2 Std. gefrieren, dabei 2–3-mal gut durchrühren.

Ofenäpfel

4 Äpfel (z. B. Jonagold)

2 Esslöffel Butter, flüssig

1/2 Esslöffel Zucker

25 g Mandelstifte

1. Fliege und Kerngehäuse der Äpfel mit einem Messer kegelförmig ausschneiden, dabei nicht bis zum Boden durchschneiden. **2.** Äpfel innen und aussen mit der flüssigen Butter bestreichen, in die vorbereitete Form stellen. Äpfel mit Zucker bestreuen, Mandelstifte gleichmässig in die Apfelschale stecken.



Backen: ca. 25 Min. in der unteren Hälfte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens.

Garprobe: die Äpfel sollten mit einem spitzen Küchenmesser oder einer Nadel leicht durchzustechen sein.

Servieren: Glace etwas antauen, zu Kugeln formen, mit den noch heissen Äpfeln anrichten.

Tipp: Äpfel mit einem Zahnstocher einstecken, erst dann Mandelstifte einstecken.

Schneller: gekaufte Glace (z. B. Baumnuss, Haselnuss oder Vanille) verwenden.

Pro Person: 25 g Fett, 9 g Eiweiss, 35 g Kohlenhydrate, 1678 kJ (401 kcal)