

▪ **Die Kuchenschlacht – Menü am 22. Dezember 2020**  
 „Weihnachtsmarkt de luxe“ mit Cornelia Poletto



Thomas Martin

**Bratapfel-Interpretation mit Marzipaneis und Zimtcrumble**

Zutaten für zwei Personen

**Für die karamellisierten Apfelspalten:**

1 Apfel  
 1 EL Zucker  
 20 g Butter  
 1 Zweig Rosmarin  
 50 ml Apfelsaft  
 100 ml Süßwein

Den Apfel tournieren und mit Zucker und Butter in einer Pfanne karamellisieren lassen. Rosmarin dazugeben. Mit Apfelsaft und Süßwein auffüllen und alles dunkel glasieren.

Die Apfelschale mit wenig Fruchtfleisch in feinste Streifen schneiden und in Eiswasser legen.

**Für das Marzipaneis:**

250 g Sahne  
 250 g Milch  
 2 Vanilleschoten  
 100 g Marzipan  
 225 g Zucker  
 6 Eier  
 1 Fläschchen Bittermandelöl  
 20 ml Rum

Eier trennen. Vanilleschoten längs halbieren und Mark herauskratzen. Zucker und Eigelb schaumig schlagen. Milch, Sahne und Vanillemark in einem Topf aufkochen. Mit Marzipan verrühren. Masse durch ein Sieb streichen und mit der Ei-Zuckermasse verrühren und zur Rose abziehen. Mit Bittermandel und Rum abschmecken und in der Eismaschine gefrieren lassen.

**Für die Chantilly:**

100 g flüssige Sahne  
 100 g Creme double  
 10 g Puderzucker  
 1 Prise Zimt

Sahne, Creme Double, Puderzucker und Zimt mit dem Schneebesen zu einer Creme aufschlagen. In einen kleinen Spritzbeutel mit runder Tülle füllen.

**Für das Zimtcrumble:**

1 EL Butter  
 1 EL Zucker  
 2 EL Mehl  
 Etwas Zimtpulver

Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Butter, Zucker, Zimt und Mehl miteinander vermengen und Crumble 8 min auf Backpapier backen.

**Für die knusprigen Mandeln:**

100 g geschälte Mandeln  
 100 ml Läuterzucker  
 Öl, zum Frittieren

Mandeln in Läuterzucker kochen lassen und in der Fritteuse frittieren. Abkühlen lassen.

**Für die Garnitur:**

1 TL Rosinen in Rum eingelegt

Rosinen am Schluss auf dem Eis verteilen.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.