

# Gratinierter Apfel mit Vanille-Zitronen-Sauer-Rahm-Eis

## Für 2 Personen

2 säuerliche Äpfel	2 unbehandelte Zitronen	1 unbehandelte Limette
50 g zimmerwarmer Butter	1 kg Sauerrahm, 10%	500 g Schmand, 30%
3 EL Mehl	400 ml Läuterzucker	3 EL brauner Zucker
3 EL weißer Zucker	2 Vanilleschoten	2 TL Zimt

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel in schmale Spalten schneiden. Den Saft der Limette auspressen und die Äpfel mit dem Saft beträufeln. Die Butter mit dem Mehl, dem braunen Zucker, dem weißen Zucker und einer Prise Zimt zu einem glatten Teig verkneten. Wenn der Teig zu sehr klebt, noch etwas Mehl hinzufügen. Eine kleine Auflaufform einfetten und die Äpfel hineinlegen. Den Knetteig darübergeben, so dass die Äpfel bedeckt sind. Die Form für circa 20 Minuten in den Backofen geben. Von den Zitronen Zesten reiben. Die Vanilleschoten der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Den Sauerrahm mit dem Schmand, den Zitronenzesten, dem Läuterzucker und etwas Vanille glatt rühren. Die Masse in der Eismaschine gefrieren lassen. Anschließend abschmecken und evtl. noch etwas Vanille zugeben. Den gratinierten Apfel mit dem Eis auf Tellern anrichten und servieren.

Benedikt Börner am 29. Dezember 2011