Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen

Für zwei Personen

Für den Apfel:		
1 Apfel	50 ml naturtrüber Apfelsaft	$\frac{1}{2}$ Zitrone, Saft
50 g Zucker	20 g Butter	
Für die Sauce:		
50 ml Milch	50 g Sahne	50 g Frischkäse
1 Ei	20 g Zucker	1 EL Vanillezucker
Für die Kerne:		
50 g Walnusskerne	1 EL Zucker	1 EL Butter

Für den Apfel:
Den Ofen auf 170 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.
Den Zucker in einer Pfanne karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Die Zitrone halbieren und den Saft auspressen. Zitronensaft dazugeben und köcheln bis der Zucker aufgelöst ist.
Den Apfel grob schälen, vom Kerngehäuse befreien und halbieren. Die Apfelhälften etwa 10 Minuten weich kochen und mit einer Gabel einritzen.
Für die Sauce:
Milch, Sahne, Frischkäse, Ei, Zucker und Vanillezucker zu einer cremigen Sauce royal verquirlen.
Für die Kerne:
Die Walnusskerne grob hacken und in einer Pfanne mit aufgeschäumter Butter kurz rösten. Den Zucker darüber streuen und karamellisieren lassen. Die Kerne auf einem mit Backpapier belegten Backblech abkühlen lassen.
Ein Einmachglas buttern, die Apfelmasse und die Royal einfüllen und etwa 20 Minuten im vorgeheizten Ofen garen.
Den Apfel im Einmachglas mit karamellisierten Walnüssen auf Tellern anrichten und servieren.

Dominik Herden am 18. Mai 2017