

# Bratapfel-Eis

## Für 4 Personen

4 Äpfel	20 g Butter	80 g Zucker
20 g Marzipan-Rohmasse	20 g Rosinen	30 g Mandelsplitter
1 Msp. Zimtpulver	20 ml Rum	6 Eigelbe
250 ml Milch	250 ml Sahne	$\frac{1}{2}$ Vanilleschote (Mark)

Die Äpfel schälen, entkernen und Äpfel grob schneiden.

Butter in einem Topf erhitzen, Apfelstücke darin mit der Hälfte des Zuckers anschwitzen und den Zucker leicht karamellisieren lassen.

Marzipan, Rosinen, Mandeln, Zimt und Rum dazugeben, kurz durchschwenken und mit einem Mixstab pürieren.

Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker schaumig schlagen.

Milch, Sahne und Vanillemark aufkochen und langsam unter die Eimasse rühren.

Das Apfelmus dazugeben und das Ganze über dem heißen im Wasserbad zur Rose abziehen.

Dann die Masse abkühlen lassen und in einer Eismaschine gefrieren.

Sybille Schönberger am 21. Dezember 2020