

Kuchen aus dem Glas mit warmer Vanille-Soße

Für 4 Personen

| | | |
|---------------------|-------------------|------------------------------|
| 4 Äpfel, Boskoop | 170 g Zucker | 1 Pck. Bourbon-Vanillezucker |
| 150 g Butter, weich | 6 Eier | 2 EL Calvados |
| 200 g Mehl | 0,5 TL Backpulver | 1 Zitrone |
| 125 ml Sahne | 125 ml Milch | 1 Vanilleschote |
| Butter | Puderzucker | Zimt |

Den Backofen auf 180 Grad vorheizen. Vier ofenfeste Gläser mit Butter ausfetten. Die Äpfel schälen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Die Zitrone pressen. Oberhalb der Apfelviertel mit einem Messer mehrmals einschneiden und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Die Butter mit 150 Gramm Zucker und Vanillezucker schaumig rühren, nach und nach drei Eier und zum Schluss den Calvados zufügen. Das Mehl sieben, mit Backpulver mischen und unter den Teig rühren. Nun den Teig gut zur Hälfte in die Gläser füllen. Die Apfelviertel gleichmäßig darauf verteilen und ein wenig in den Teig eindrücken. Die Küchlein im Backofen für circa 30 Minuten goldgelb backen. Für die Vanillesoße die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark auskratzen. Sahne, Milch, Vanillemark und -schote einmal aufkochen lassen, die Vanilleschote wieder entfernen und zehn Gramm Zucker einrühren. Vom Herd nehmen. Zwei Eier trennen. Die Eidotter und ein ganzes Ei in einer Edelstahlschüssel schaumig schlagen und den restlichen Zucker dabei einrieseln lassen. Die Milch-Sahne-Mischung nach und nach zugeben, über dem Wasserbad zu einer geschmeidigen Crème aufschlagen und warmhalten. Nun die Gläser aus dem Ofen holen und etwas abkühlen lassen. Anschließend die Küchlein aus den Gläsern stürzen, mit Puderzucker und nach Belieben mit etwas Zimt bestäuben. Die Küchlein anrichten und mit der Vanillesoße warm servieren.

Horst Lichter am 08. Mai 2010