

Apfel-Datschi mit Rum-Sahne

Für 2 Personen

100 g Blätterteig, 2 mm dick	4 Äpfel, süß-säuerlich	0,5 Bund Minze
30 g Marzipan	1 TL Haselnüsse, gemahlen	1 EL Puderzucker
3 EL Aprikosenkonfitüre	1 TL Butter, weich	1 Ei
100 ml Schlagsahne	fertiges Himbeermark	2 TL Rum
1 EL Zimtucker		

Den Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Das Ei trennen und das Eiweiß mit dem Marzipan, der weichen Butter, den Haselnüssen und einem Esslöffel Rum zu einem glatten Teig verrühren. Aus dem Blätterteig vier Kreise von je neun Zentimeter Durchmesser ausstechen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen. Die ausgestochenen Tarteböden dünn mit der Marzipancreme bestreichen und dabei einen kleinen Rand von ca. einem Zentimeter lassen. Die Äpfel schälen, entkernen, in Spalten schneiden und die Tarteböden damit dicht belegen. Ebenfalls darauf achten, dass ein kleiner Rand frei bleibt. Das Ganze mit reichlich Zimtucker bestreuen. Auf der mittleren Einschubleiste des Backofens etwa 15-20 Minuten backen, bis der Boden auf der Unterseite goldbraun knusprig ist. Die Sahne mit dem Puderzucker zu einer sämigen Soße schlagen und mit dem restlichen Rum abschmecken. Die Aprikosenkonfitüre mit ein bis zwei Esslöffeln Wasser verdünnen, in einem kleinen Topf erhitzen und glatt mixen. Die frisch gebackenen Apfeldatschis damit bestreichen. Die Rumsahne auf Desserttellern verteilen, Punkte vom Himbeermark hineinsetzen und mit dem dicken Ende eines Schaschlikspießes durchziehen. Ein paar Blätter von der Minze zupfen. Die warmen Apfeldatschis auf den vorbereiteten Tellern mit der Rumsahne und dem Himbeermark anrichten und mit der Minze garnieren.

Alfons Schuhbeck am 03. September 2010