



Rezept für 12 Personen

Bratapfel & Zimt-Parfait

12 Kl. Äpfel
120 g Rosinen
120 g Marzipan
6 EL Butter
6 EL Brauner Zucker
200 ml. Apfelsaft

Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen.
Mit Marzipan und Rosinen füllen. Butterkleckse auf jeden Apfel geben und
mit Brauner Zucker bestreuen. Mit Apfelsaft angießen und im Backofen
Heissluft Plus 120°C, 60 Minuten backen
Heissluft Plus 160°C, 10 Minuten backen

6 Eier
150 g. Zucker
4 TL Zimt
4 EL Cognac
500 g. Creme Double

Eigelbe mit 100 g. Zucker und Zimt schaumig aufschlagen.
Creme Double & Cognac unterrühren.
Eiweisse mit 50 g. Zucker steif schlagen und unterheben.
In Förmchen füllen und über Nacht einfrieren.