



Rezept für 12 Personen

Bratapfel & Zimt-Parfait

12 Kl. Äpfel	Äpfel waschen, Kerngehäuse ausstechen und in eine Auflaufform legen.
120 g Rosinen	Mit Marzipan und Rosinen füllen. Butterkleckse auf jeden Apfel geben und
120 g Marzipan	mit Braunem Zucker bestreuen. Mit Apfelsaft angiesen und im Backofen
6 EL Butter	Heissluft Plus 120°C, 60 Minuten backen
6 EL Brauner Zucker	Heissluft Plus 160°C, 10 Minuten backen
200 ml. Apfelsaft	

6 Eier	Eigelbe mit 100 g. Zucker und Zimt schaumig aufschlagen.
150 g. Zucker	Creme Double & Cognac unterrühren.
4 TL Zimt	Eiweisse mit 50 g. Zucker steif schlagen und unterheben.
4 EL Cognac	In Förmchen füllen und über Nacht einfrieren.
500 g. Creme Double	