Karamellisierter Apfelschmarren mit Topfen-Rum-Eis

Ein Rezept von Markus Kuchner, Gasthaus Apfelbauer.

Infos

Weihnachten

01:05 h Mittel

Zubereitung

Karamellisierter Apfelschmarren

- Dotter, Schlagobers, Mehl und Sauerrahm vermischen.
- Eiklar mit Zucker aufschlagen und unter die Dottermasse heben.
- Blech mit Butter bestreichen, Masse fingerdick auftragen.
- Eine Stunde bei 160° mit Alufolie zugedeckt backen.
- Danach noch 15 Min. ohne Alufolie fertig backen.
- Schmarren in kleine Stücke zerteilen.

Während des Backens

Zutaten

Karamellisierter Apfelschmarren

- 6 Eier
- 125 g Mehl
- 150 g Schlagobers
- 125 g Zucker
- 450 g Sauerrahm
- 3 EL Zucker
- 1 EL Butter
- Zitronenschale, Prise Salz, Vanillezucker

Topfen-Rum-Eis

- ¼ l Milch

- 2 Äpfel entkernen und in Spalten schneiden.
- 3 EL Kristallzucker in eine Pfanne geben und karamellisieren lassen.
- Etwas Butter dazugeben, die Apfelspalten darin schwenken und mit einem Schuss Weißwein ablöschen.
- Äpfel unter den Schmarren mischen und mit Topfen-Rum-Eis servieren.

Topfen-Rum-Eis

- Milch, Zucker und Vanilleschote erwärmen, Dotter einrühren.
- QimiQ, Topfen und Sauerrahm cremig mixen.
- Milchmasse und Rum unterrühren.
- Anschließend Masse in einer Eismaschine zu cremigem Eis rühren.

- 2 Dotter
- 125 g QimiQ
- 125 g Topfen
- 130 g Zucker
- 90 g Sauerrahm
- Vanilleschote
- Rum

Zutaten für 4 Portionen