



CORNELIA POLETTOS

MARZIPAN-GEWÜRZAPFEL MIT MANDEL

ZUTATEN: FÜR 4 PORTIONEN

Parfait und Biskuit können gut vorbereitet werden.

Für das Marzipan-Parfait:

25 g Sahne Nougat (2 Stück)	50 g Zucker
125 g Niederegger Marzipan Weißbrot	30 ml Niederegger Marzipanlikör
1 Vanilleschote	350 g Sahne
5 Eigelb	50 ml Wasser



Nougat und das Marzipan in kleine Stücke hacken und mit 70 ml Sahne in einem Topf auflösen. Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark auskratzen. Den Zucker in Wasser auflösen, auf 120 °C erhitzen, sodass ein Läuterzucker entsteht.

Die Eigelbe mit dem Vanillemark in eine runde Schüssel geben und mit dem warmen Läuterzucker schaumig schlagen. Anschließend schlagen bis die Masse kalt ist. Die Nougat-Marzipanmasse einrühren und den Marzipanlikör zugeben. Die restliche Sahne schlagen und unterheben. Das Parfait in Cappuccinotassen oder in runde Muffinformen abfüllen und gefrieren lassen.

Für das Mandelbiskuit:

80 g Eigelb (ca. 5 Eier)	50 g Mehl
55 g Zucker	50 g Mandelgrieß
55 g Eiweiß (ca. 3 Eier)	35 g geschmolzene Butter
35 g Zucker	2 EL Niederegger Marzipanlikör

Eigelb mit 55 g Zucker aufschlagen und ebenso Eiweiß mit 35 g Zucker aufschlagen. Das Mehl durch ein Sieb geben und mit dem Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben, Eiweiß und geschmolzene Butter unterheben. Auf einem Backblech mit Backpapier belegt dünn austreichen und bei 180 °C ca. 10 Minuten backen und etwas abkühlen lassen, danach in 8 Kreise in Größe der Äpfel (7 cm) ausstechen. Vorm Anrichten den Bisquit mit dem Likör tränken.

Für die Karamellsoße:

100 g Zucker	200 g Schlagsahne
1 Prise Salz	1 TL Speisestärke, 40 ml Wasser

Für die Karamellsoße Zucker mit 2 EL Wasser goldgelb karamellisieren lassen, eine Prise Salz zufügen. Stärke mit 10 ml Wasser verrühren, mit der Sahne verquirlen, in einem kleinen Topf kurz aufkochen. Karamell durchsieben, zu einer glatten Masse verrühren und abkühlen lassen.



Für den Gewürzapfel:

50 g Zucker	Zitronenschale
700 ml Apfelsaft	2cl Calvados
Vanille	2 große Äpfel (z.B. Braeburn)
1 Zimtstange	30 ml Wasser
2 Sternanis	1 TL Speisestärke
6 Pimentkörner	

Den Zucker mit 20 ml Wasser goldgelb karamellisieren und mit dem Apfelsaft & Calvados ablöschen. Zimtstange, Sternanis, Pimentkörner und Zitronenschale hinzufügen und etwas einkochen lassen. Speisestärke mit 2 TL Wasser anrühren. Apfelsud durch ein Sieb passieren und mit der Stärke abbinden. Äpfel schälen und das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen, danach quer in 2 cm dicke Scheiben schneiden. In den Sud geben, bei geringer Hitze im Topf 5 bis 10 Minuten bissfest garen.

Zum Anrichten:

- 4 Stück Niederegger Nuss Nougat (aus dem Tiefkühler)
- 4 Blättchen Zitronenmelisse
- 1 Handvoll gemischte Nüsse (z. B. Walnüsse, ganze Mandeln und Mandelblättchen)

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamellsoße geben. Äpfel im Sud erwärmen. Einen Apfel mit einer Schaumkelle herausheben und mittig platzieren. Mit je einem Biscuitkreis belegen und je eine Parfait-Halbkugel darauflegen. Nach Geschmack mit Zitronenmelisse und Nüssen dekorieren. Die restliche Karamellsoße, um den Apfel ziehen. Mit einem Gemüsehobel die gefrorenen Nougathappen darüber hobeln.

Gutes Gelingen wünscht Ihnen,
Ihre Cornelia Poletto

