

# WINTERLICHES DUETT MIT AMARETTOSCHAUM

## Zutaten:

### **Tonkabohnen-Panna Cotta:**

- ¼ l Sahne
- 1-2 EL Zucker
- 1 Tonkabohne
- 1 Blatt Gelatine

### **Bratapfel:**

- 2 Äpfel
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL gemahlene Mandeln
- 2 EL Preiselbeermarmelade
- 1 EL Rosinen
- 1 EL Nüsse, gehackt
- 1 EL Haferflocken
- 1 EL Rum
- 1 Prise Gewürznelken, gemahlen
- 1 Prise Zimt, gemahlen
- etwas Butter

### **Amarettoschaum:**

- 1 Ei
- 1 EL Zucker
- 2 EL Amaretto

Ein Rezept von Stefanie Petelin, Administratorin am Konservatorium für Kirchenmusik der Diözese Linz

## Zubereitung:

### **Tonkabohnen-Panna Cotta:**

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Dann die Sahne mit Zucker und der Tonkabohne in einem Topf erhitzen und zehn bis fünfzehn Minuten leicht köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen und die Tonkabohne herausnehmen. Die Gelatine ausdrücken und in die heiße Masse einrühren. Etwas abkühlen lassen und in kleine Förmchen füllen und dann mehrere Stunden kalt stellen.

### **Bratapfel:**

Das Kerngehäuse der Äpfel entfernen. Für die Bratapfel-Füllung Zucker, Mandeln, Marmelade, Rosinen, Nüsse, Haferflocken, Rum und die Gewürze miteinander vermengen.

Eine feuerfeste Form buttern. Die Äpfel hineinsetzen, die Mischung in die Mitte der Äpfel füllen und jeden Bratapfel mit einem Stück Butter belegen. Die Bratäpfel im auf 180 Grad (Umluft) vorgeheizten Backofen ungefähr 30 Minuten backen.

### **Amarettoschaum:**

Für den Amarettoschaum Ei und Zucker schaumig schlagen und den Amaretto unterheben.

### **Winterliches Duett:**

Die Formen mit der Panna Cotta kurz in heißes Wasser tauchen und auf die Teller stürzen. Den Amarettoschaum auf den Tellern verteilen und die Bratäpfel auf die Teller setzen.