

# Südtiroler Karamell-Apfel mit Sorbet

---

 [happy-mahlzeit.com/2020/05/17/suedtiroler-karamell-afel-mit-sorbet/](https://happy-mahlzeit.com/2020/05/17/suedtiroler-karamell-afel-mit-sorbet/)

## Zutaten für 4 Personen

### Für den Mandelbiskuit:

- 80 g Eigelb, ca. 4 Stück
- 55 g Zucker
- 55 g Eiweiß, ca. 2 Stück
- 35 g Zucker
- 50 g Mehl
- 50 g Mandelgrieß
- 35 g geschmolzene Butter

### Zubereitung:

Das Eigelb mit Zucker aufschlagen. Das Eiweiß ebenfalls mit Zucker aufschlagen. Mehl und Mandelgrieß unter das aufgeschlagene Eigelb heben. Das aufgeschlagene Eiweiß und die geschmolzene Butter unterheben. Auf einem mit Backpapier belegten Backblech dünn ausstreichen und bei 180°C für ca. 10 Minuten backen. Anschließend Kreise in Größe der Äpfel ausstechen.

### Für das Apfel-Sorbet:

- 50 g Glukosepulver oder Traubenzucker
- 200 g Zucker
- 250 ml Wasser
- 5 – 6 Granny-Smith-Äpfel, ca. 900 g
- 3 EL Limettensaft
- evtl. etwas grüne Speisefarbe

### Zubereitung:

Glukosepulver, Zucker und Wasser aufkochen und vom Herd ziehen.

Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen, würfeln und mit dem Limettensaft fein pürieren. 550 g vom Apfelpüree unter den vorbereiteten Zuckersirup ziehen, ggf. mit einigen Tropfen Speisefarbe hellgrün färben. Durch ein Sieb passieren. In der Eismaschine ca. 40 Minuten gefrieren lassen.

### Für die Karamellsoße:

- 4 EL Zucker
- 1 Prise Salz

- 2 EL Calvados
- 200 g Schlagsahne
- 1 TL Speisestärke

### **Zubereitung:**

Den Zucker karamellisieren lassen und 1 Prise Salz hinzufügen. Wenn der Zucker karamellisiert ist, mit Calvados ablöschen und aufkochen lassen. Die Sahne mit der Stärke verquirlen, zugeben und erneut aufkochen. Anschließend das Ganze durchsieben und abkühlen lassen.

### **Für die Karamell-Äpfel:**

- 4 kleine Äpfel
- 3 EL Zucker
- 2 EL Calvados
- 500 ml Apfelsaft
- 1 aufgeschlitzte Vanilleschote
- 1 Zimtstange

### **Zubereitung:**

Den Zucker karamellisieren lassen und mit Calvados ablöschen. Den Saft, die Vanilleschote und eine Zimtstange zufügen und aufkochen. 5 Minuten köcheln lassen.

Die Äpfel schälen, quer halbieren, das Kerngehäuse mit einem Apfelausstecher entfernen. Die Apfelhälften in den Karamellsud geben und bei geringer Hitze etwa 5 – 10 Minuten bissfest garen. Mit einer Schaumkelle herausheben und abtropfen lassen.

Mit einer Schöpfkelle Halbkugeln in Größe der Äpfel aus dem Apfel-Sorbet formen, auf ein Tablett geben und nochmals einfrieren.

### **Anrichten:**

- Amarettini
- Minzeblättchen

Auf tiefe Teller jeweils etwas Karamellsoße geben. Die Karamell-Äpfel mit der Schnittfläche nach oben daraufsetzen und in die Mulde Amarettini bröseln. Mit einem Biskuitkreis belegen und eine Sorbet-Halbkugel darauf geben. In das Sorbet nach Wunsch oben eine kleine Vertiefung formen und einen Apfelstiel sowie ein Minzeblättchen stecken. Mit der restlichen Karamellsoße und nach Wunsch Streuseln oder Amarettini garnieren.

Rezept: Cornelia Poletto

Quelle: Kerners Köche vom 24.6.2017