

Johann Lafer | Aprikosen-Küchlein mit Zimt-Sabayon

Zutaten für 4 Personen:

- 4 Aprikosen
- 220g Zucker
- 1/2 Schote Vanille de Tahiti
- 60 ml Wasser
- 6 Eier
- 1 Prise Salz
- 30 g Mehl
- 1/2 TL Backpulver
- 20 g Kakaopulver
- 2 EL brauner Zucker
- 120 ml Milch
- 1 Stange Zimt
- 1 Msp. Zimtpulver
- 1 TL Rum

Zubereitung:

Den Backofen auf 160°C vorheizen.

Die Aprikosen halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Aus der Vanilleschote das Mark herauskratzen. 100g Zucker, Vanillemark und das Wasser einmal aufkochen, die Aprikosenspalten hinzugeben und 1-2 Minuten darin ziehen lassen.

4 Metallringe mit einem Ø von ca. 8 cm mit Butter einfetten und mit Zucker austreuen. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen.

2 Eier trennen. Die Eigelbe, Vanillezucker und 40g Zucker zusammen dick schaumig schlagen. Das Eiweiß mit einer Prise Salz separat steif schlagen. Mehl, Backpulver und Kakao zusammensieben, zu der Eigelb-Zucker-Mischung geben und untermischen. Anschließend den Eischnee vorsichtig unterheben.

Die Metallringe mit den Aprikosenspalten gleichmäßig auslegen, die Biskuitmasse darauf verteilen und im Backofen ca. 20-25 Minuten backen. Anschließend etwas auskühlen lassen, vom Rand lösen und so stürzen, so dass die Aprikosen auf der Oberseite sind.

Kurz vor dem Servieren die Aprikosen mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Bunsenbrenner abflämmen.

Für die Sabayon die Milch mit der Zimtstange aufkochen, vom Herd nehmen, abdecken und ziehen lassen, bis die Milch abgekühlt ist. Anschließend durch ein Sieb passieren. Die Eigelbe, 80g Zucker und das Zimtpulver

hinzugeben und über dem Wasserbad kräftig schaumig schlagen. Das Ganze vom Feuer nehmen und kurz weiter schlagen. Zum Schluss den Rum unterrühren.

Rezept: Johann Lafer

Quelle: Lafer! Lichter! Lecker! 28.07.2007

Prominenter Gast: Marijke Amado