

Apfelgratin (6 PERSONEN Dessert)

Mise en Place

3 Eigelb
3 EL Puderzucker (ca. 45 g)
300 g Rahmquark
2 Zitrone

Eigelb und Puderzucker in einer Schüssel mit dem Schneebesen oder Handmixer schaumig schlagen. Quark und das Abgeriebene von 1-2 (ungespritzten) Zitrone zufügen und alles zu einer glatten Masse rühren.

6 aromatische Äpfel
3 CL Butter
3 CL Zucker
3 EL Calvados
3 Eiweiss
3 CL Zucker

Äpfel (Boskoop, Reinetten, Gravensteiner) schälen, Stielansatz und Kernhaus entfernen und die Äpfel in feine Schnitze (Spalten) schneiden, in einer beschichteten Pfanne Butter und Zucker schmelzen, Apfelschnitzchen und Calvados zufügen und auf »- *kleinstem Feuer* -« beidseitig goldgelb karamellisieren.

Anschliessend rosettenförmig auf feuerfeste Teller verteilen. Grillschlange im Backofen aufheizen. Eiweiss mit dem Schneebesen oder Handmixer steif schlagen und dabei den Zucker langsam einrieseln lassen. Eiweiss vorsichtig unter die Eigelb-Zuckermasse ziehen, diese Masse über die Äpfel verteilen und unter dem »- *heissen Grill goldgelb gratinieren*-«.