

**Weihnachtsbäckerei**

**Bratapfelrezept „Astoria Art 2.0“**

**REZEPT**

*Für 4 Personen*

**Grünerapfelsorbet**

**ZUTATEN**

50 g Wasser

50 g Zucker

15 g Glukose

200 g Grünesapfelmark

4 g Zitronensaft

4 g Wodka

**ZUBEREITUNG**

Wasser, Zucker und Glukose miteinander aufkochen. Anschließend mit den weiteren Zutaten vermengen. Das Sorbet in einer Eismaschine frieren – und fertig ist der Sorbetzauber!

**Zimtcreme**

**ZUTATEN**

60 g Milch

Prise Zimt

10 g Zucker

6 g Maisstärke

1 Eigelb

**ZUBEREITUNG**

Die Creme lässt sich zubereiten wie ein Pudding. Dazu werden die Milch, der Zimt und der Zucker aufgekocht. Danach das Eigelb dazu geben und mit einem kleinen Schuss Milch aufrühren, mit der Maisstärke abbinden.

**Aprikosen-Marzipancreme**

**ZUTATEN**

50 g Marzipan

50 g Aprikosenpüree

**ZUBEREITUNG**

Die Aprikosen pürieren, zum Beispiel mit einem Pürierstab. Anschließend das Marzipan dazufügen und alles aufrühren.

**Granola**

**ZUTATEN**

40 g Vollkornhaferflocken

5 g Leinsamen

10 g Haselnüsse, gehackt

5 g Mandelgrieß

½ Orangen-Abrieb

1 EL Ahornsirup

1 EL Honig

10 g Butter

5 g brauner Zucker

Prise Salz

Prise Zimt

Prise Piment

¼ Vanilleschote

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten miteinander vermengen und auf ein Backblech geben. Das Ganze bei 175°C bei Umluft backen, circa 12 bis 15 Minuten. Das Granola darf ruhig kleine Klumpen geben, man kann sie später trennen.

P.S.: Ein Tipp von Andreas und Adrian: Das Granola eignet sich auch perfekt für andere Rezepte, zum Beispiel Kuchen, Eis und für Müslis. Es lohnt sich also, gleich etwas mehr davon zu machen!

**Vanillesand**

**ZUTATEN**

10 g weiche Butter

15 g Rohrzucker

25 g Mehl

¼ Vanilleschote

**ZUBEREITUNG**

Alle Zutaten miteinander vermengen. Anschließend alles bei 180°C im Ofen backen und noch 3 Stunden trocknen lassen.

**Apfelchips**

**ZUTATEN**

1 Apfel

20 g Zucker

20 g Wasser

**ZUBEREITUNG**

Den Apfel in ganz dünne Scheiben schneiden. Geheimtipp von Andreas und Andi: Mit der Brotmaschine gelingen die feinsten Ringe! Anschließend den Zucker und das Wasser aufkochen, sodass ein „Läuterzucker“ entsteht. Dann die Apfelscheiben in diesem Zuckerwasser einlegen und auf einem Backblech verteilen. Schließlich die Ringe bei 60°C für 2 bis 3 Stunden im Ofen trocknen.

**Gebackene Apfelringe**

**ZUTATEN**

2 Eigelb

10 g Zucker

1 EL Olivenöl

25 g Mehl

35 g Weißwein

Prise Salz

2 Eiweiß

2 Äpfel (z.B. Golden Delicious)

300 ml Öl zum frittieren

**ZUBEREITUNG**

Zuerst wird der Teig zubereitet, in dem die Apfelringe schließlich ausgebraten werden. Dazu das Eigelb mit dem Zucker aufrühren. Dann das Öl und den Weißwein vermengen. Danach werden dazu das Mehl und Salz eingerührt. Das Eiweiß aufschlagen, bis es steif ist. Anschließend den Eigelb-Zucker-Mix mit der Öl-Weißwein-Mehl-Mischung vermengen, sodass eine Masse entsteht. Unter diese Masse dann vorsichtig das Eiweiß unterheben. Nun den Apfel schälen und in Scheiben schneiden. Das Kerngehäuse entfernen. Die Apfelscheiben in den Teig eintauchen und im Öl bei 185°C goldbraun ausbacken. Et voilá – die Bratapfelringe sind fertig!