

APFELGRATIN

10 Portionen

Baumnüsse

150 g	Zucker	in Pfanne schmelzen
150 g	Baumnüsse	begeben, kurz mitrösten, auf Backpapier leeren, auskühlen lassen und grob hacken.

Gratin

200 g	Zucker	karamellisieren
1,5 lt.	Süssmost	Karamell ablöschen
1	Zitronensaft	beifügen und köcheln bis sich der Zucker völlig gelöst hat.
10	Äpfel	rüsten, halbieren, im Süssmost-Karamell knapp weich kochen und in eine vorbereitete Gratinform legen. Mit einer Gabel einritzen.

Guss

2.5 dl	Milch	alles verrühren, über die Äpfel giessen
2.5 dl	Rahm	
250 g	Blanc battu	
5	Eier	
100 g	Zucker	
3 EL	Vanillezucker	
evtl. 2 EL	Calvados	

Backen 170° C in der Mitte des Ofens 20 – 25 Minuten

Herausnehmen, die Baumnüsse über den Gratin verteilen und warm servieren.

Tipps

- Calvados weglassen
- Baumnüsse durch andere Kerne ersetzen
- Creme oder Glacé dazu servieren