

Apfelgratin

(für 4 Personen)

Zutaten: 4 Äpfel
1 EL Zucker
2EL Apfelsaft oder Calvados
1/2 EL Butter

Guss:
3 Eier (Eigelb und Eiweiss trennen)
3 und 2 EL Zucker
1 Spritzer Zitronensaft
1 Vanillezucker
2 EL Mehl
1 Prise Salz

Zubereitung:

Die Äpfel in Schnitze schneiden, mit Zucker und Apfelsaft mischen. Butter in eine Gratinform geben und in der Mitte des auf 200 Grad vorgeheizten Ofens schmelzen. Die Äpfel auf der Butter verteilen und danach zugedeckt 15 Minuten backen.

Die Eigelbe und der Zucker mit den Schwingbesen des Handrührgeräts etwa 5 Minuten rühren, bis die Masse heller ist. Den Zitronensaft, den Vanillezucker und das Mehl dazugeben. Die Eiweisse mit dem Salz steif schlagen. Den Zucker begeben, bis der Eisschnee glänzt und anschliessend unter die Eigelbmasse ziehen.

Die Masse auf den Äpfeln verteilen, ohne Deckel ca. 10 Minuten fertig backen. Herausnehmen, etwas abkühlen lassen und mit Puderzucker bestäuben.