

Lebkuchengugelhupf mit Bratapfelsorbet

Zutaten für 6 Portionen

Lebkuchengugelhupf

Zutaten:

80 g Butter
40 g Staubzucker
80 g Kochschokolade geschmolzen
4 Dotter
140 g Lebkuchen
4 cl Milch lauwarm
Zitronen- + Orangenschale, Vanillezucker , Prise Salz, Msp. Kardamon
60 g Walnüsse gerieben
4 Eiklar

Zubereitung:

Butter und Zucker schaumig schlagen, Eidotter und geschmolzene Schokolade begeben. Den Lebkuchen fein reiben, mit Milch anfeuchten und zusammen mit den Gewürzen, und den Nüssen unter die Dottermasse rühren. Eiklar leicht aufschlagen und unterheben. Die Masse in kleine Gugelhupfformen füllen und in einem Wasserbad im Backrohr bei 200 °C ca. 25 – 30 Minuten pochieren. Danach sofort stürzen und gemeinsam mit dem Sorbet anrichten.

Bratapfelsorbet:

Zutaten:

4 Stück säuerliche Äpfel, mittelgroß
4 Stück Würfelzucker
100 g Marzipan
2 EL Butter
6 Stück Walnüsse, im Mörser grob zerkleinert
Zimt + Lebkuchengewürz + evt. Butterflocken zum Draufsetzen auf den Apfel
2 EL Amaretto nach Geschmack
100 ml Wasser
100 ml Weißwein
200 ml naturtrüber Apfelsaft
160 g Brauner Zucker
Zitronensaft zum Abschmecken
Apfelsekt zum Auffüllen

Die Äpfel mit einem Apfelausstecher entkernen. Ein bisschen Marzipan um den Würfelzucker kneten und damit die Öffnungen unten im Apfel verschließen. Walnüsse, Butter, Rest Marzipan, Amaretto und Gewürze mit einer Gabel zu einer Masse verkneten und damit die Äpfel füllen, evt. Butter auf die Äpfel geben und alles für 45min bei 200°C im Backofen braten. Die Flüssigkeiten und den Zucker in einem

Topf aufkochen und die fertigen Bratäpfel dazugeben (komplett mit Schale und allem) und alles durchkochen, klein musen und ggf. mit Zucker und Zitronensaft abschmecken, soll einen säuerlichen Touch haben. Man kann aber auch den Stabmixer nehmen und alles pürieren. Dann die Masse durch ein feines Sieb passieren und ab in die Gefriertruhe. Für die Sorbetfertigung in der Gefriertruhe / Gefrierfach muss man in etwa 3-4 Stunden rechnen, immer mal durchrühren, gerade zum Ende hin damit sich keine fiesen Kristalle bilden. Sorbet in eine Sektschale geben und mit Apfelsekt auffüllen.

Gutes Gelingen!