



## **Final-Dessert: „Bratapfel mit Sternanis-Eis und Vanillesauce“ von Nelson Müller**

### **Zutaten für zwei Personen**

#### *Für den Bratapfel:*

1	Boskoop-Apfel
80 g	Marzipanrohmasse
5 g	Mandelstifte
1 EL	Rosinen
1 EL	Rum
1 EL	Puderzucker

#### *Für das Sternaniseis mit Vanillesauce:*

500 ml	Sahne
1	Vanilleschote
7	Eier
4 Stück	Sternanis
40 ml	Anislikör
60 g	Zucker

### **Zubereitung**

Den Ofen auf 180 Grad Umluft vorheizen.

Den Apfel halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Marzipan, Mandelstifte, Rosinen, Rum und Puderzucker zu einer Masse verkneten und in den Apfel füllen. Die gefüllten Äpfel im Ofen für etwa 20 Minuten backen.

Die Vanilleschote längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Sahne mit der aufgeschnittenen Vanilleschote und dem Vanillemark aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit dem Zucker vermengen. Die heiße Sahne nach und nach dazu geben und verrühren. In eine Schüssel geben und über dem Wasserbad zu einer Rose abziehen. Durch ein Sieb passieren. Die eine Hälfte für die Sauce beiseite stellen und die andere mit Anislikör und Sternanis vermischen, etwas ziehen lassen, nochmals passieren und in der Eismaschine frieren lassen.

Den Bratapfel mit Sternaniseis und Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren