



# Altenländer Wein Crème mit glacierten Äpfeln

- **Schwierigkeitsgrad:**Mittel
- **Portionen:** 5-6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '5-6', 'yield' : " });
```

Nach einem alten Landfrauen Rezept, althergebracht, neu überarbeitet

## Zutaten

- Für den Wein Crème.
- 3 Eigelbe
- 40 g Zucker
- Etwas Zitronenabrieb
- 100 ml trockener Weißwein
- 20 ml Orangenlikör (Grand Marnier oder Cointreau)
- 100 g geschlagene Sahne
- 2 Blatt weiße Gelatine, eingeweicht
- 1 Prise Salz
- Für die Äpfel:
- 3 mittelgroße, geschmackvolle Äpfel wie: Golden Delicious, Cox Orange, Elstar oder Jona Gold
- 30 ml Altenländer Apfelbrand
- 100 ml Apfelsaft
- 60 g Zucker
- Etwas Zimtpulver
- Etwas kalte Butter

## Zubereitungsart

### Schritt1

Der Wein Crème:

### Schritt2

Zunächst den Wein, Orangenlikör und Zitronenabrieb erhitzen.

### **Schritt3**

Die Eigelbe mit dem Zucker auf einem heißen Wasserbad 2 - 3 min. aufschlagen. Die heiße Weinmischung zu den Eiern geben, weiter schlagen, „zur Rose bringen“. (ca. 80% C)

### **Schritt4**

Die eingeweichte, gut ausgedrückte Gelatine zufügen, verrühren, abkühlen, anziehen lassen.

### **Schritt5**

Kurz vor dem Stocken, die geschlagene Sahne locker unterheben und in Förmchen oder Tassen abfüllen, für 3 - 4 Stunden kalt stellen.

### **Schritt6**

Die glasierten Äpfel:

### **Schritt7**

Die Äpfel schälen und mit einem Ausstecher das Kerngehäuse entfernen; in 1 cm dicke Scheiben schneiden.

### **Schritt8**

Den Zucker in einer großen Pfanne bräunen und mit dem Apfelsaft und ev. etwas Wasser ablöschen. Verkochen, Sirup ähnlich reduzieren lassen und den Apfelbrand und etwas Zimtpulver dazu geben.

### **Schritt9**

Die Apfelringe dazu geben und von beiden Seiten 1 - 2 min. glasieren. "Bissfest halten" heraus nehmen, etwas abkühlen lassen.

### **Schritt10**

Den verbleibenden Sirup auf die benötigte Menge einkochen, mit etwas kalter Butter "sämig" binden.

### **Schritt11**

Anrichtevorschlag:

### **Schritt12**

Die Förmchen stürzen (ev. ganz kurz in heißes Wasser halten) und auf einem schönen Dessertteller platzieren.

### **Schritt13**

Die glasierten Apfelringe dazu geben und den Sirup / Apfelsoße darüber verteilen.

**Rezeptart:** Niedersächsisch **Tags:** altes landfrauen rezept, althergebracht, äpfel, einfach, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-wein-creme-mit-glacierten-aepfeln/>