

Weihnachts Bratapfel mit Eierlikör Sabayon

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 8m
- **Fertig in** 13m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '13', 'cook_time' : '8m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Einfach, schnell, immer wieder lecker in der Winterzeit

Zutaten

- 4 große, geschmackvolle, säuerliche Äpfel
- 40 g kalt gerührte Preiselbeeren
- 30 g Mandelblättchen
- 4 cl Orangensaft
- 2 Eigelbe
- 8 cl Eierlikör
- Zucker und 1 Tütchen Vanillezucker
- 1 kleine Prise Salz

Zubereitungsart

Schritt1

Mit einem Apfelausstecher das Kerngehäuse entfernen und in eine Auflaufform setzen.

Schritt2

Mit den Preiselbeeren füllen, den Orangensaft angießen und für ca. 30 min. in den auf 180 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Schritt3

5 min. vor Ende der Backzeit ev. mit etwas Zucker in der obersten Schiene glacieren, aber nicht zu weich werden lassen.

Schritt4

In der Zwischenzeit die Mandelblättchen in einer kleinen Stielpfanne mit etwas Zucker karamellisieren.

Schritt5

Die Eigelbe mit dem Vanillezucker und 1 El Zucker auf einem heißen Wasserbad cremig aufschlagen, die Eigelbe gut ausgaren. Den Eierlikör dazu geben; 1 - 2 min. weiterschlagen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

In tiefen Tellern anrichten und mit reichlich Eierlikör Sabayon umgießen, karamellierte Mandeln darüber geben.

Rezeptart: Sabayonen

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/weihnachts-bratapfel-mit-eierlikoer-sabayon/>