

# Bratapfelmousse

## Zutaten

- 1 großer Apfel 250-300 g  
(Boskop, Braeburn)
- 60 ml Apfelsaft
- 1 Teelöffel Mandelblättchen
- 20 g Marzipanrohmasse
- ½ TL Apfelkuchengewürz  
(Zimt, Nelke, Vanille alternativ)
- 1 Msp. unbehandelte Orangenschale
- 1 Spritzer Rum
- 1 TL Rumrosinen
- 1 EL Butter
- 4 Blatt Gelatine
- 2 Eigelb
- 1 EL Puderzucker, gesiebt
- 150 g Sahne
- 3 Eiweiß
- 2 EL Zucker
- 2 TL Zitronensaft

## Zubereitung

Den Backofen auf 175°C vorheizen.

Den Apfel waschen, das Kernhaus ausstechen und mit dem Apfelsaft in eine kleine ofenfeste Form setzen. Die Mandeln in einer Pfanne ohne Fettzugabe bei milder Hitze anrösten und mit Marzipan, Apfelkuchengewürz, Orangenschale, Rum und Rumrosinen vermischen. Den Apfel damit füllen, den ganzen Apfel außen mit der Butter bepinseln und im vorgeheizten Backofen in etwa 40 Minuten weich garen. Den Apfel mit der Füllung zerkleinern und mit 2 EL der Schmorflüssigkeit in einem Blitzhacker pürieren (ca. 200g).

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen, ausdrücken und im warmen Bratapfelpüree auflösen.

Das Eigelb mit Puderzucker und Zitronensaft hellschaumig aufschlagen, mit dem Bratapfelpüree vermischen und lauwarm abkühlen lassen.

Die Sahne cremig schlagen, das Eiweiß mit dem Zucker cremig schlagen und zusammen mit der Sahne unter die Bratapfelmousse heben.

In Portionsförmchen füllen und zugedeckt 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.