

## **Brandteig-Apfel mit Vanille und Sorbet**

### **Brandteig**

- 40 g Milch
- 40 g Wasser
- 30 g Butter
- 2 g Salz
- 2 g Zucker
- 45 g Mehl
- 6 Eier

Die Milch mit Wasser, Butter, Salz und Zucker aufkochen. Das Mehl kräftig unterrühren, damit daraus ein Teig wird, dann die Masse abkühlen lassen. Die Eier dazugeben und aufschlagen.

### **Mürbteig (knusprig)**

- 40 g Rohrzucker
- 30 g Butter
- 40 g Mehl
- evtl. Farbe nach Belieben

Die Zutaten zu einem Teig verkneten, kühlen, dann dünn ausradeln, dann frostet. Brandteig auf dressieren, Mürbteig ausstechen und darauflegen.

20 Minuten bei 200°C backen, ohne den Ofen zu öffnen.

### **Vanille Ganache**

- 160 g Schlagobers
- ½ Vanilleschote
- 50 g Kuvertüre weiß
- 2 Blatt Gelatine

Das Schlagobers mit der Vanilleschote aufkochen, die Kuvertüre unterrühren, die eingeweichte Gelatine ausdrücken, unterrühren und mixen. Die Masse über Nacht kühlen, vor dem Servieren mixen.

### **Apfel-Marmelade**

- 150 g Zucker
- 200 g Apfelwürfel
- 1 Prise Vanille
- Etwas Zitronenabrieb
- 50 g Wasser
- 20 g Zitronensaft
- 25 g Zucker
- 15 g Cremepulver
- 15 g Rum

Den Zucker karamellisieren und die Apfelwürfel dazugeben. Die Vanille, den Zitronenabrieb, das Wasser, den Zitronensaft und den Zucker aufkochen.

Das Cremepulver mit dem Rum anrühren und die aufgekochte Flüssigkeit abbinden, dann die karamellisierten Äpfel unterrühren.

### **Apfelsorbet**

- 80 g Wasser

- 80 g Zucker
- 200 g Apfelpüree/mus
- 80 g Soda
- 50 g Sekt

Das Wasser mit dem Zucker aufkochen, das Apfelpüree/mus, den Apfelsaft, das Soda und den Sekt einrühren, die Masse einfrieren und vor dem Servieren mixen.

Die Windbeutel aufschneiden, mit Apfelmarmelade und Vanille Ganache füllen.