

Gefächertes Apfelgratin mit Amaretti

etwa 4 - 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

● bis zu 60 Min.



Zutaten:

Teig:

2 Eigelb
1 EL Wasser, heiss
30 g Zucker
2 Stk. Eiweiss
30 g Zucker
60 g Mehl, gesiebt

Äpfel:

1 kg Äpfel z.B. Boskop
2 EL Zitronensaft
1 EL Wasser

Guss:

3 dl Milch
3 Eier
40 g Zucker
3 Tropfen Dr. Oetker Aroma Bitter-Mandel

Garnitur:

75 g Amarettini (ital. Mandelgebäck)
zerbröselt
75 g Mandelstifte
30 g Butterflocken

1 Vorbereiten:

Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C
Heißluft etwa 160 °C

2 Teig:

Für den Biskuitteig Eigelb und Wasser mit dem Mixer schaumig schlagen. Den Zucker langsam hineinstreuen und die Masse so lange schlagen bis eine dicke helle Crème entstanden ist. Das Eiweiss zu steifem Schnee schlagen, den Zucker unter ständigem Weiterschlagen (auf höchster Stufe) nach und nach einrieseln lassen. Den Eischnee auf die Eigelbmasse geben und das Mehl darüber sieben; alles vorsichtig unter die Masse ziehen.

Den Teig sofort in die vorbereitete Form füllen und ca. 20 Minuten im unteren Ofendrittel backen.

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens
Backzeit: etwa 20 Minuten

Aus dem fertig gebackenen Biskuitteig den Boden zuschneiden, damit er in die Gratinform passt. In die Form legen.

3 **Äpfel:**

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Achtel schneiden. Zitronensaft und Wasser verrühren und die Äpfel damit mischen.

4 **Guss:**

Milch und Eier verklopfen. Zucker und Mandel-Aroma beifügen und gut mischen. Die Äpfel ziegelartig auf dem Biskuitteig verteilen.

5 **Garnitur:**

Zerbröselte Amaretti und Mandelstifte auf den Äpfeln verteilen, den Guss darüberleeren. Butterflocken darüber verteilen.

Im vorgeheizten Backofen während ca. 50 Minuten backen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

Rille: in der unteren Hälfte des Backofens

Backzeit: etwa 50 Minuten

Heiss servieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Anstelle von Biskuitteig können auch Löffelbiscuits ausgelegt werden.
- Der Gratin kann auch mit Birnen zubereitet werden.
- Den Gratin nach ca. 40 Minuten mit Alufolie bedecken, damit er nicht zu braun wird.
- Dazu passt eine Kugel Vanilleglacé.