

# Bratäpfel mit Honigeis

Dessert » Bratäpfel

## Zutaten (4 Personen)

- » 375ml Schlagsahne
- » 3 Eigelb
- » 125g Honig
- » 4 Apfel/Äpfel
- » 20g Orangeat
- » 20g kandierter Ingwer
- » 1 EL geh. Haselnüsse
- » 1 Msp. Zimt
- » 2 TL Butter/Margarine
- » 2 Eiweiß
- » 1 EL Puderzucker

## Bewertung



### Beschaffung

guten Supermarkt



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

über 120min

## Zubereitung

1. Für das Eis die Sahne aufkochen, die Hitze reduzieren. Eigelbe und 100g Honig mischen, unter die Sahne rühren. Bei schwacher Hitze so lange rühren, bis die Masse cremig wird. Etwa 3 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen.

2. Den Ofen auf 160°C vorheizen. Die Äpfel waschen, das Kerngehäuse ausstechen und die Früchte in eine gefettete Auflaufform setzen.

3. Orangeat und Ingwer fein würfeln. Mit Nüssen, Honig und Zimt mischen. In die Äpfel füllen. Butter in Flöckchen darauf setzen. Im Ofen ca. 30min braten, herausnehmen. Den Backofengrill vorheizen.

4. Eiweiß steif schlagen, dabei den Puderzucker einrieseln lassen. Je einen Klecks Eischnee auf die Äpfel setzen. Unterm Grill überbacken. Mit dem Eis anrichten und nach Wunsch garnieren.

Nährwerte: 560kcal/E8g/F37g/KH48g pro Portion

angelegt am: 23.01.2004

Rezept-Nr: 839

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2025 M.Hennicke