

# APFEL IM SCHLAFROCK AUF MUSKATELLERCREME MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

---



## ZUTATEN ÄPFEL IM SCHLAFROCK:

14 kleine Golden Delicious Äpfel  
Zitronensaft  
Zitronen- und Vanillearoma  
Vanillezucker  
14 Stück runde Biskuitscheiben (in der Größe des Apfels)  
300 g Patisseriecreme mit Zitrusaromen  
1 Blatt TONI KAISER gezogener Strudelteig

## ZUBEREITUNG:

Äpfel schälen, das Kerngehäuse ausstechen, mit Zitronensaft einreiben und ca. 6 Minuten dünsten. Anschließend abschrecken. Die Äpfel mit der Patisseriecreme füllen. TONI KAISER gezogenen Strudelteig auslegen, mit flüssiger Butter bestreichen und ein zweites Blatt darüber legen. Die Biskuitscheibe auf dem Teig zentrieren, darauf den gefüllten Apfel setzen und verschließen. Nochmals mit flüssiger Butter bestreichen und im vorgeheizten Ofen bei 180°C für 10-12 Minuten backen.

## ZUTATEN MUSKATELLERCREME:

300 ml Milch  
100 ml Muskatellerschnaps  
150 g Zucker  
5 Eidotter  
10 g Maisstärke  
Orangen und Zitronenschale  
2 Kaffeebohnen  
Vanillestange

## ZUBEREITUNG:

Alle Zutaten zusammen aufkochen, 5 Minuten ziehen lassen, abseihen. Eidotter und Maisstärke verrühren, die Milchmasse zugeben und nochmals aufkochen lassen. Abkühlen und anschließend 250ml geschlagenes Obers unterrühren.

## ZUM ANRICHTEN:

Die Äpfel im Schlafrock noch warm auf der Muskatellercreme anrichten und mit frischen Früchten dekorieren. Mit Staubzucker bestreuen.



# APFEL IM SCHLAFROCK AUF MUSKATELLERCREME MIT FRISCHEN FRÜCHTEN

---