



Zutaten für 4 Personen

für die Apfel-Calvados Crème brûlée

1 Apfel
2 TL Butter
8 cl Calvados
40 g Zucker
4 Eigelb
200 ml Sahne
etwas brauner Zucker

für das Apfel-Streuselküchlein

150 g Mehl
70 g Zucker
1 Prise Salz
1 Ei
90 g Butter (kalt in Stückchen)

3 Äpfel
1 1/2 EL Butter
10 cl Calvados
etwas Zimt

70 g Mehl
50 g gemahlene Mandeln
1 Prise Zimt
70 g Zucker
70 g Butter
Butter für die Muffinform

für die Apfel-Joghurt Mousse

150 g Naturjoghurt
100 ml Sahne
2 EL Zucker
1 TL gemahlene Gelatine
1 kleiner Apfel
200 ml Apfelsaft
1 Päckchen Vanillezucker
1/2 Zitrone (Saft davon)



Trilogie vom feinen Herbstäpfelchen

Zubereitung

Apfel-Streuselküchlein

Als erstes stellt man am besten den Mürbeteig her. Mehl, Zucker, Salz, Ei und die kalte Butter in Stückchen zügig zu einem glatten Teig verkneten, in Frischhaltefolie wickeln und für eine Stunde in den Kühlschrank legen.

Äpfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und würfeln. Butter in einer feuerfesten Pfanne zerlassen und die Äpfel darin kurz erwärmen. Calvados angießen und mit einem Feuerzeug anzünden. Pfanne durchschwenken, bis der Alkohol verfliegen ist und die Flamme erlischt. Beiseite stellen. Für die Streusel das Mehl mit dem Zucker, den gemahlenden Mandeln, dem Zimt und der Butter verrühren, bis sich Streusel bilden.

Den Backofen auf 180°C vorheizen. Den Mürbeteig aus dem Kühlschrank nehmen. Muffinform mit Butter einstreichen. Den Mürbeteig in 12 gleichgroße Stücke teilen, ausrollen und die Muffinform legen. überschüssigen Rand entfernen. Die Äpfel hineingeben und mit Streuseln überziehen. Die Apfel-Streuselküchlein in 25-30 Minuten backen.

Apfel-Calvados Crème brûlée

Apfel schälen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Butter in einer feuerfesten Pfanne zerlassen. Sobald diese zu schäumen beginnt die Apfelwürfel hineingeben und anbräunen. Calvados dazu gießen und mit einem Feuerzeug (am besten einem Stabfeuerzeug) anzünden. Vorsicht, nicht verbrennen!! Die Pfanne schwenken, bis das Feuer erlischt und der Alkohol verfliegt. Backofen auf 150°C vorheizen.

Sahne aufkochen. Die Eigelbe mit dem Zucker aufschlagen. Die heiße Sahne darüber gießen und kurz durchmischen. Die Masse in Förmchen gießen. Die Calvados-Apfelwürfel in Förmchen verteilen. In eine Auflaufform 2-fingerbreit heißes, aber nicht kochendes Wasser einfüllen und die Förmchen hineinstellen. Die Auflaufform für 20-25 Minuten in den Backofen schieben. Anschließend herausnehmen und im Wasser 10 weitere Minuten stehen lassen. Herausnehmen und zum Abkühlen für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

Apfel-Joghurt Mousse

Gelatine mit 3 TL Wasser verrühren und 10 Minuten quellen lassen. Sahne mit dem Zucker steif schlagen. Joghurt hinzugeben und unterrühren. Die gequollene Gelatine erwärmen, bis sie sich aufgelöst hat. 1 EL von der Sahne-Joghurt-Mischung zur Gelatine geben und ordentlich verrühren. Die Masse zur Sahne-Joghurt-Mischung geben und durchrühren. Anschließend die Mousse in Gläschen füllen und für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Apfel schälen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit Zitronensaft etwas beträufeln. 170 ml Apfelsaft mit dem Zitronensaft und dem Vanillezucker erhitzen. Den restlichen Apfelsaft mit der Speisestärke vermischen und nach dem Aufkochen daruntermischen und binden. Kurz aufkochen. Die Apfelwürfel hineingeben, den Topf vom Herd nehmen und 10 Minuten abkühlen lassen. Gelegentlich umrühren. Die Gläschen mit der Apfelmischung auffüllen und für eine weitere Stunde in den Kühlschrank stellen.

Das Apfel-Streuselküchlein, die Apfel-Joghurt Mousse und die Apfel-Calvados Crème brûlée auf einem Teller anrichten. Die Crème brûlée mit etwas braunem Zucker bestreuen und mit einem Gasbrenner karamellisieren.