

## Desserts mit Mineralwasser: Genuss auf leichte Art

### Knusprig verpackter Backpfel mit Vanilleeis

(Zubereitungszeit: 120 Minuten, 30 Minuten Ruhezeit für den Teig)

#### Rezept für 4 Portionen

##### Backpfel

- 4 kleine Äpfel
- 75 g weiche Butter
- 180 g Marzipan
- 2 Eigelb
- 40 g Rumrosinen
- 25 g geröstete Mandelstifte



##### Strudelteig

- 100 ml Milch
- 50 ml natürliches Mineralwasser, still
- 5 g frische Hefe
- 12 g Zucker
- 25 ml Pflanzenöl
- 250 g Mehl
- 1 Ei

##### Vanilleeis

- 400 ml Sahne
- 100 ml natürliches Mineralwasser mit Kohlensäure
- 80 g Zucker

- 4 Eigelb
- 1 ausgekratzte Vanillestange
- Schale von 1/2 unbehandelten Zitrone
- Prise Salz

### **Vanillesauce**

- 150 ml Sahne
- 50 ml natürliches Mineralwasser, still
- 40 g Zucker
- 1/2 ausgekratzte Vanillestange
- 1-2 Eigelb
- Prise Salz
- Schale von 1/4 unbehandelten Zitrone

### **Zubereitung**

Die Äpfel entkernen und zur Seite stellen. Die restlichen Zutaten miteinander vermengen und in die entkernten Äpfel füllen.

Alle Zutaten zu einem glatten Teig verarbeiten und diesen für 5 Minuten kneten. Den Teig in Frischhaltefolie einwickeln und ca. eine halbe Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Abschließend den Teig ca. 2 mm dick ausrollen und in 11 x 11 cm große Quadrate schneiden. Die gefüllten Äpfel in die Mitte des Teiges setzen und die Teigenden von den Seiten nach oben klappen. Nun mit dem verquirlten Ei bestreichen und mit Puderzucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 180 °C für ca. 15 bis 20 Minuten backen.

Zur Zubereitung der Vanillesauce Sahne, Mineralwasser, Zucker und Gewürze aufkochen. Die Flüssigkeit unter ständigem Rühren über das Eigelb geben und über einem Wasserbad erhitzen. Die Masse sollte nicht kochen, sondern nur erwärmt werden. Die richtige Temperatur lässt sich mit dem „Löffel-Test“ überprüfen. Dazu etwas Vanillesauce auf einen Holzlöffel geben. Wird nun von oben auf den Holzlöffel gepustet, sollte die Flüssigkeit ein Muster zeigen, das einer Rose ähnelt. Die Masse ist dann leicht eingedickt. Die Vanillesauce nun durch ein Sieb geben und kalt stellen.

Für das Vanilleeis Sahne, Mineralwasser, Zucker und Gewürze aufkochen. Die Flüssigkeit unter Rühren über das Eigelb geben und über einem Wasserbad erhitzen und dabei ständig weiterrühren. Auch hier lässt sich die richtige Temperatur einfach mit dem „Löffel-Test“ überprüfen. Wenn die Masse etwas eingedickt ist, diese durch ein Sieb geben und in der Eismaschine gefrieren.

**Der Tipp von den Experten:** *„Der selbstgemachte Strudelteig wird mit stillem Mineralwasser besonders knusprig und bildet damit einen Kontrast zum weichgebackenen Apfel. Kohlensäurehaltiges Mineralwasser ersetzt im Vanilleeis einen Teil der Sahne und macht es so leichter, aber durch die Kohlensäure auch besonders cremig.“*