

# Gebratene Äpfel

## mit weißer Zabaione



### ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

4 RIVER VALLEY Äpfel  
 1 Zitrone (unbehandelt)  
 1 BIO SONNE Vanilleschote  
 80 g BIO SONNE Honig  
 50 g Landfein Butter  
 1 Prise COOK! Zimt  
 1 Prise Salz  
 -  
 4 GUTSGLÜCK Eigelb (M)  
 100 g Zucker  
 120 ml Weißwein (halbtrocken)  
 2 EL ARDILLA Pistazien  
 1 Prise COOK! Zimt zum Bestäuben

### ZUBEREITUNG:

1. Die Äpfel in dicke Scheiben schneiden und die Vanilleschote der Länge nach halbieren, um das Mark auszuschaben – die Pistazien fein hacken.
2. Anschließend den Honig mit Butter in der Pfanne karamellisieren und die Apfelscheiben darin dünsten.
3. Alles mit Vanillemark, Salz, Zitronenabrieb, Zitronensaft und Zimt verfeinern.
4. Für die Zabaione die Eigelbe zusammen mit Zucker in einer Schüssel verquirlen – im Anschluss über einem

heißem Wasserbad von Hand oder mit dem Handmixer cremig aufschlagen.

5. Langsam den Weißwein einfließen lassen und dabei für 8–10 Minuten weiter schlagen, bis eine schaumige Konsistenz erreicht ist.

6. Die Zabaione zusammen mit den gebratenen Äpfeln sowie Pistazien servieren und mit etwas Zimt bestäuben.