

Bratapfelterrine mit Apfelkompott

Zutaten für 6 Portionen:

8 kleine Bratäpfel, geschält und in Stücke geschnitten
Weißwein
Zitronensaft
Zucker
30 g Rosinen, in Rum eingelegt
6 Eier (M)
150 g Sahne
80 g Milch
50 g Zucker
etwas Zimtpulver
1 TL Honig
1 Glas (360 g) Odenwald Apfelkompott

Zubehör:

Terrinenform

Zubereitung:

Die in Stücke geschnittenen Bratäpfel in etwas Weißwein, Zitronensaft und Zucker garen, anschließend trockenlegen.

Die Bratäpfel mit den Rosinen mischen (Rosinen vorher etwas ausdrücken) und in die Terrinenform legen.

Eier, Sahne, Milch, Zucker, Zimt und Honig mischen, etwas Rum von den Rosinen zugeben und über die Äpfel gießen. In ein Wasserbad stellen und im Backofen bei 180 Grad (Gas: 2, Umluft: 160 Grad) ca. 20 Minuten garen. Eventuell nach der Hälfte der Zeit die Form mit Folie abdecken, damit der Inhalt nicht zu braun wird.

Danach einen Tag kaltstellen, stürzen und aufschneiden. Mit Odenwald Apfelkompott servieren.

Zubereitungszeit ca. 20 Minuten + ca. 20 Minuten Backzeit + 1 Tag Kühlzeit



Guten Appetit!