



Portweinäpfel mit Mascarponecreme und Cantuccini

Zutaten die Mascarponecreme:

Mascarponecreme:

2 Eigelb

80 g Vanillezucker

200 g Mascarpone

1 cl Grappa

50 ml steif geschlagene Sahne

Zutaten für die Cantuccini:

90 g geschälte Mandeln

125 g Mehl

90 g Zucker

1 Prise Salz

1 TL Backpulver

80 g Vanillezucker

20 g weiche Butter

1 Ei

Zutaten für die Portweinäpfel:

2 Boskop Äpfel

30 g Zucker

100 ml Portwein

Prise Zimt

So wird's gemacht

Eigelb mit dem Zucker in der Küchenmaschine schaumig aufschlagen, anschließend Mascarpone, Sahne und Grappa unterheben.

Mehl mit dem Backpulver gut vermengen, alle weiteren Zutaten hinzugeben und von Hand zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. 30 Minuten ruhen lassen, anschließend zu 30 cm langen Rollen formen und bei 190 Grad im Ofen ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen und die Stange in schräge, dünne Scheiben schneiden. Auf einem Backblech verteilen und nochmals im Ofen bei 120 Grad 10 Minuten trocknen lassen. Die Cantuccini sollten nun sehr knusprig sein.

Die Äpfel waschen, schälen, Kerngehäuse entfernen und in kleine feine Würfel schneiden. Den Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren und die Apfelwürfel hinzugeben, mit dem Portwein ablöschen und anschließend einkochen lassen. Mit einer Prise Zimt abschmecken.

Die ausgekühlten Apfelwürfel in einem kleinen Glas anrichten und mit der Creme auffüllen. Eine Scheibe Cantuccini anlegen und servieren.