



## Mascarponecreme mit Apfelkompott und Haselnuss-Crunch

6 Portionen

50 g gehobelte Haselnusskerne  
240 g Zucker  
4 Äpfel (Cox oder Elstar)  
2 Zitronen  
120 ml Apfelsaft  
80 ml trockener Weißwein  
50 ml Calvados  
4 Eier  
1 Vanilleschote  
3 EL Amaretto  
250 g Mascarpone  
100 ml Schlagsahne  
Salz

Äpfel schälen, entkernen, in 2-3 cm große Stücke schneiden und in Wasser aufbewahren

Zitronen auspressen

Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen

Eier trennen, das Eiweiß kalt stellen

Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett anrösten

40 g Zucker in einem Topf karamellisieren, die Haselnüsse unterrühren, die Masse auf ein Stück Backpapier gießen und erkalten lassen. Apfelstücke aus dem Wasser nehmen, etwas abtrocknen, mit 2-3 EL Zitronensaft beträufeln. 80 g Zucker in einem Topf karamellisieren. Mit Apfelsaft und Wein ablöschen und unter Rühren kochen, bis der Karamell geschmolzen ist. Apfelstücke zugeben und bei milder Hitze 5 Min. köcheln lassen. Calvados zugeben, vom Herd nehmen und abkühlen lassen. Eigelbe mit dem Vanillemark, 80 g Zucker, 2 EL Zitronensaft und dem Amaretto über dem heißen Wasserbad cremig-dicklich aufschlagen. Mascarpone zugeben und im kalten Wasserbad glatt rühren. Die Sahne steif schlagen. Die Eiweiße mit einer Prise Salz anschlagen, den restlichen Zucker einrieseln lassen und dann steif schlagen. Abwechselnd mit der Sahne unter die Mascarpone-Masse heben. Mascarponecreme mit Apfelkompott in Schälchen anrichten, Haselnuss-Crunch zerbröseln und darüber streuen.