

## **Apfel-Millefeuille mit Zitronensabayon**

(Rezept für 4 Personen)

### Zutaten:

#### *Apfelmillefeuille*

4 Äpfel  
60 g Butter  
100 g Zucker oder Zimtzucker  
4 cl Calvados  
250 g Blätterteig  
Puderzucker



#### *Zitronensabayon:*

1.25 dl Weisswein  
60 g Zucker  
4 Eigelb  
Zitrone (Saft und abgeriebene Schale)  
frischer Ingwer nach Belieben

### Zubereitung:

#### *Zitronensabayon*

Alle Zutaten ausser dem Ingwer über Wasserdampf schaumig aufschlagen. Anschliessend neben dem Herd weiter schlagen, bis die Crème kalt ist. Eventuell mit etwas frischem Ingwer vollenden.

#### *Apfel-Millefeuille*

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse herausstechen und die Früchte in ca. 3mm dünne Scheiben schneiden. Die Apfelscheiben in Butter sautieren, ein wenig Zucker dazugeben, caramolisieren und mit Calvados ablöschen.

Den Blätterteig möglichst dünn ausrollen, auf ein Backblech legen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und im vorgeheizten Ofen bei 220° während 15-20 Minuten goldgelb backen. Anschliessend Kreise in der Grösse der Apfelscheiben ausstechen, mit Puderzucker bestreuen und nach kurzem Caramolisieren im Ofen abwechselnd mit den noch warmen Apfelscheiben übereinandersetzen.

Mit dem Zitronensabayon servieren.

### Garnitur:

Gedünstete Apfelscheiben und in Läuterzucker eingelegte Zitronenzesten.