

# Apfelcharlotte

**Anzahl:** 10 Personen

**Gruppe:** Kalte Süßspeisen

**Saison:** Herbst

## Zutaten

- 500 g Englischbrot, entrindet
- 160 g Butter, geklärt
- 1350 g Äpfel, geschält, ohne Kerngehäuse
- 20 g Butter (1)
- 150 g Zucker
- 50 g Sultaninen
- 4 g Zitronenraps
- 1 g Zimt, gemahlen
- 150 g Weißwein
- 20 g Rum, braun
- 100 g Abricature

## Sauce

- 300 g Aprikosensauce

## Vorbereitung

- Englischbrot in Scheiben vom 3-5 mm Dicke schneiden.
- Äpfel vierteln und in feine Scheiben schneiden.
- Apfelscheiben mit Butter (1), Zucker, Sultaninen und Zitronenraps andünsten.
- Weißwein beigegeben, kurze Zeit zugedeckt dünsten und in ein Sieb abschütten.
- Flüssigkeit zu sirupartiger Konsistenz einkochen und mit Rum parfümieren.
- Souffléform (4 Personen Ø 14 cm, 10 Personen Ø 18 cm) bereitstellen.

## Zubereitung

- Boden der Souffléform mit zu Dreiecken geschnittenen und mit geklärter Butter getränkten Brotscheiben auslegen (die gleiche Anzahl Dreiecke zum Abdecken der Form vorbereiten).
- Seitenwände mit in geklärter Butter getränkten Brotscheiben so auslegen, dass sich die Scheiben jeweils zur Hälfte überdecken.
- Apfelmasse in die vorbereitete Form füllen und leicht anpressen.
- Eingekochte Dünstflüssigkeit über die Apfelmasse verteilen.
- Mit den restlichen zu Dreiecken geschnittenen Brotscheiben abdecken.
- Im Backofen bei 220 °C und offenem Dampfzug 30-40 Minuten backen.
- Vor dem Stürzen kurze Zeit abstehen lassen.
- Form auf eine Platte stürzen und mit heißer Apricature bepinseln.
- Aprikosensauce separat dazu servieren.