

Aachener Printenauflauf mit Apfelzimt-Schaum 10 Pax

100 g Butter
6 EG
50 g Puderzucker } schaumig schlagen

50 g dunkle Kuvertüre → flüssig + dazugeben

6 EW
50 g Zucker } zu Schnee unterheben

100 g feine gemahlene Mandeln
5 g Printengewürz
Elisenlebkuchengewürz } unter die Masse heben

50 g flüssige Butter → Förmchen ausbuttern, zuckern

½ l A-Saft
8 EG
Zimt } Sabayon

Im Ofen in W-Bad bei 220°C, ca. 15 Min