

# Sous Vide Blätterteig mit Sous Vide Apfel und Zimtmouse

**Autor:** Danilo Ange  
**Garzeit:** 27 Minuten



## Zutaten

Für 6 Personen:

### Apfel (Sous Vide):

400 g Golden Delicious  
80 g Kristallzucker  
1 Vanilleschote

### Zimtmouse (Sous Vide):

3 dl Milch  
3 dl Sahne  
1 Stange Zimt  
6 Eigelbe  
90 g Kristallzucker

### Blätterteig:

400 g Blätterteig

### Anrichten:

Pinienkerne  
Rosinen

## Zubereitung

### Apfel (Sous Vide):

Die Äpfel schälen und entkernen, in Spalten schneiden und mit dem Kristallzucker und Vanille in einem Sous Vide Vakuumbbeutel vakuumieren. Bei 60 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** für 12 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen.

### Zimtmouse (Sous Vide):

Die Eigelbe mit Zucker, Sahne und Milch aufschlagen. In eine Sous Vide Vakuumbbeutel geben und vakuumieren. Bei 92 °C im Sous Vide Wasserbad des **fusionchef** 15 Minuten Sous Vide garen und abkühlen lassen. Durchsieben, und in einen Siphon geben. Im Kühlschrank aufbewahren.

### Blätterteig:

Den Blätterteig ausrollen, in runde Scheiben von 10 cm Durchmesser schneiden, auf ein Backblech legen und bei 190 °C im Backofen 20 Minuten lang backen.

### Anrichten:

Blätterteig auf einem Servierteller platzieren, Äpfel hinzufügen, Zimtmouse aufsprühen, mit Pinienkernen und Rosinen anrichten.

Dieses Rezept wurde uns freundlicherweise von Danilo Ange zur Verfügung gestellt.