

## Sous Vide Äpfel mit Vanillesauce

Zeit: ca. 50 Min. Portionen: 10 Rezeptnr.: 0261

### Zutaten:

#### Äpfel:

5 Äpfel  
800 ml Apfelsaft  
1 Stange Vanille  
50 g Zucker  
50 g Butter

#### Vanillesauce:

250 ml Milch  
250 ml Sahne  
9 Eigelbe  
Mark von 1 Stange Vanille  
140 g Zucker

### Zubereitung:

#### **Äpfel:**

Die Äpfel schälen und in Achtel teilen. Das Kerngehäuse herausschneiden und mit den weiteren Zutaten in einem Sous Vide Vakuumierbeutel vakuumieren. Bei 85°C ca. 20 Minuten Sous-Vide-Garen. Bei Bedarf in der Butter glasieren.

#### **Vanillesauce:**

Alle Zutaten gemeinsam mixen und 2 Stunden kalt stellen. In einem Sous-Vide-Vakuumbeutel vakuumieren und bei 85°C ca. 20 Minuten Sous-Vide-Garen. Herausnehmen und in Eiswasser schnell herunterkühlen lassen. Bei Bedarf mit dem Schneebesen kurz durchrühren.



## Sous Vide Äpfel mit Vanillesauce