



## Orientalische Versuchung

Zutaten für 4 Portionen:

- 50 g getrocknete Feigen
- 50 g getrocknete Aprikosen
- 2 EL Pistazienkerne (ungesalzen)
- 50 g Marzipan-Rohmasse
- 2 EL Sahne oder Milch
- 2 Äpfel
- 1 EL Butter
- 2 Aufgussbeutel Meßmer Bayram-Tee
- 2 EL Honig
- 2 Eigelbe
- 1 EL Zucker
- 4 EL Himbeer- oder Granatapfelsirup



Download: [www.otg.de](http://www.otg.de)  
Services/Bild-Datenbank/Rezepte

### Zubereitung

Für die Füllung Feigen, Aprikosen und Pistazien hacken. Marzipan grob raffen und mit der Sahne oder Milch unter die Früchte mischen. Backofen auf 200° (Umluft 175°) vorheizen. Äpfel abspülen, trockenreiben, halbieren und das Kerngehäuse herausschneiden. Die runden Seiten etwas flach schneiden, so dass die Hälften gut stehen. Füllung in die Äpfel geben und in eine Auflaufform setzen. Jeweils einen halben EL Honig und eine Butterflocke auf die Füllung geben.

Meßmer Bayram-Tee mit 300 ml kochend heißem Wasser aufgießen, 8 Minuten ziehen lassen, dann die Aufgussbeutel entfernen. Mit Zucker süßen. 200 ml Tee in die Auflaufform gießen. Die Äpfel im Ofen 15-20 Minuten backen, dabei evtl. zwischendurch mit Folie abdecken.

In der Zwischenzeit für den Bayram-Schaum Eigelbe und restliche 100 ml Tee in einer Edelstahl-Schüssel verrühren. Die Schüssel auf einen kleinen Topf mit kochendem Wasser stellen und die Mischung unter ständigem Rühren schaumig schlagen. Ist der Schaum hell und cremig-fest, Schüssel herunternehmen und noch kurze Zeit weiterschlagen.

Die gebackenen, gebräunten Äpfel aus dem Ofen nehmen, auf Dessertteller verteilen. Mit dem Schaum umgießen und jeweils einen EL Sirup darüber träufeln. Gleich genießen!

Zubereitungszeit ca. 50 Minuten

Pro Portion ca. 346 kcal, 1448 kJ, 6 g Eiweiß, 44,3 g Kohlenhydrate, 15,7 g Fett

Kontakt: Ostfriesische Tee Gesellschaft \* Laurens Spethmann GmbH & Co. KG \*  
Am Bauhof 13 – 15 \* 21218 Seevetal \* Tel.: 0049 4105/504-0 \* Fax: 0049 4105/624-480 \* E-Mail: [pr@lsh-ag.de](mailto:pr@lsh-ag.de)  
[www.messmer.de](http://www.messmer.de) \* [www.OTG.de](http://www.OTG.de)