

Rezept von  
**ROBERTO PORFIDO**



# Castellana

## Menge

Für 4 Personen



## Zutaten

- 1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Elstar)
- ½ Glas Wasser
- 5 EL Zucker
- ½ Liter Milch
- 1 Zimtstange
- 1 Vanilleschote
- 1 Eigelb
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Butter
- 2 EL Mehl
- 50g zerstossene Amaretti
- 1 Handvoll Pinienkerne

Unwiderstehlich, dieses einfache und köstliche Dessert aus Ligurien! Es lohnt sich, von diesem flachen Apfelaufbauftaum zu naschen. Buon appetito!



**STEP 1** Die geschälten Äpfel in grobe Scheiben schneiden und in eine Auflaufform geben. Ein halbes Glas Wasser zufügen und mit 2 EL Zucker bestreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 160°C ca. 40 Minuten weich garen. Aus dem Backofen nehmen und überschüssiges Wasser vorsichtig abgiessen.

**STEP 2** Die Milch mit der Zimtstange und der Vanilleschote zum Kochen bringen und 3 EL Zucker darunterziehen.

**STEP 3** Olivenöl, Butter und Mehl in einem Topf gut vermischen und bei niedriger Hitze schmelzen. Unter ständigem Rühren die Vanille-Zimt-Milch dazugeben, bis eine leichte Creme entsteht. Den Topf vom Herd nehmen und ein Eigelb darunterziehen. Diese Creme über die gegarten Äpfel verteilen. Nun die zerstossenen Amaretti und Pinienkerne darüberstreuen.

**STEP 4** Im immer noch heissen Backofen bei 150°C noch einmal etwa 30 Minuten backen. Anschliessend abkühlen lassen und lauwarm servieren.

## Hinweis

Wichtig ist die Qualität der Amaretti: Am besten verwendet man die festen (ohne Hagelzucker) der Marke Saponi.

