

Weihnachtliches Bratapfel-Dessert
im Glas

Gesamtzeit

65 Min.

Arbeitszeit

45 Min.

Kühlen

20 Min.

Leckere Apfelstückchen mit weihnachtlicher Zimtnote und eine leckere Mascarpone-Creme angerichtet mit Spekulatius-Keks Stückchen.

Zutaten

6 Gläser

Für die Apfelschicht

5 Äpfel (ca. 500 g)

½ Vanilleschote

50 g Butter

70 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

3 EL Apfelsaft

Für die Creme

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

3 EL brauner Zucker

½ Vanilleschote

100 g Spekulatius

Zubereitung

1. Schritt

5 Äpfel

½ Vanilleschote

50 g Butter

70 g brauner Zucker

1 Prise Zimt

Sechs Dessertgläser à 125ml bereitstellen. Für die Apfelstückchen Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Nimm am besten einen größeren Topf, da in diesen Topf später auch die Apfelstücke hinein kommen.

2. Schritt

Apfelstücke karamellisieren für Bratapfel-Dessert im Glas

3 EL Apfelsaft

Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstückchen sollten weich aber noch nicht komplett verkocht sein. Apfelstücke mit einem Siebschöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.

3. Schritt

Karamellsoße weitere 5 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssiger wird. Jetzt nochmal die vorgekochten Äpfel hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

4. Schritt

250 g Mascarpone

250 g Magerquark

3 EL brauner Zucker

½ Vanilleschote

Für die Creme Mascarpone, Magerquark, Zucker und das Mark der zweiten Vanilleschote-Hälfte miteinander verrühren.

5. Schritt

100 g Spekulatius Kekse

Zum Schichten der Gläser zu Beginn 2 Teelöffel der Apfelstückchen in die Gläser geben. Spekulatius zerbrechen und über die Apfelstücke bröseln. Dann 2-3 TL der Creme darüber verteilen und glatt streichen. Dies noch einmal wiederholen. Mit Apfelstückchen abschließen und ein paar Spekulatius-Kekse darüber streuen.