

Apfel-Vanille-Becher

Cremiges Frucht-Dessert mit Äpfeln

etwa 6 Portionen



etwas Übung erforderlich

_____ bis 40 Minuten



Zutaten:

Apfelkompott:

600 g Äpfel, z. B. Braeburn
150 ml Apfelsaft
40 g Zucker
½ TL gemahlener Zimt
1 Pck. Citro-Back
50 g Rosinen
1 EL Dr. Oetker Gustin Feine Speisestärke

Creme:

1 Pck. Dr. Oetker Gala Puddingpulver Bourbon-Vanille
40 g Zucker
400 ml Milch
200 g kalte Schlagsahne

Außerdem:

50 g Eierplätzchen
3 EL Calvados

1 Apfelkompott:

Äpfel schälen, vierteln und in kleine Würfel schneiden. Äpfel mit **100 ml** Apfelsaft, Zucker, Zimt, Aroma und Rosinen in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze etwa 10 Min. mit Deckel dünsten. Gustin mit dem restlichen Apfelsaft anrühren, zum Apfelkompott geben und unter Rühren kurz aufkochen. Topf vom Herd nehmen und das Kompott erkalten lassen.

2 Creme:

Puddingpulver mit Zucker mischen und nach und nach mit mind. 6 EL von der Milch glatt rühren. Übrige Milch aufkochen, vom Herd nehmen und angerührtes Pulver mit einem Schneebesen einrühren. Pudding nochmals unter Rühren mind. 1 Min. kochen lassen, in eine Schüssel füllen und Frischhaltefolie direkt auf die heiße Puddingoberfläche legen. Pudding erkalten lassen.

3 Sahne steif schlagen. Pudding mit dem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe cremig rühren und die Sahne unterheben.



Versuchsküche Rezepte und Tipps

- 4 Eierplätzchen grob zerbröseln, mit Calvados beträufeln und kurz ziehen lassen. Je einen Esslöffel des Apfelkompotts in 6 Dessertgläser geben. Die Hälfte der Plätzchenbrösel auf dem Kompott verteilen und die Hälfte der Vanillecreme darüber geben. Übrigen Kompott, Plätzchenbrösel und Creme ebenfalls einschichten. Dessertgläser etwa 1 Std. kalt stellen.

- 5 **Verzieren:**
Das Dessert nach Belieben mit Eierplätzchen und Schokoladendekor verzieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt der Eierplätzchen können Sie auch Löffelbiskuits verwenden.

