

# Bratapfel-Dessert

Leckeres Bratapfel Dessert mit Rum-Rosinen, Mandeln und Zimt in Quark-Mascarpone-Creme geschichtet für den Winter.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



## Zutaten:

### Bratapfelkompott:

300 g Äpfel, z. B. Elstar  
1 EL Zitronensaft  
40 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Soße  
Vanille-Geschmack zum Kochen  
150 ml Apfelsaft  
½ Pck. Dr. Oetker Rum-Rosinen  
25 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln  
1 gestr. TL gemahlener Zimt

### Creme:

250 g Mascarpone  
150 g Dr. Oetker Crème fraîche  
Classic  
75 ml Milch  
30 g Zucker  
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-  
Zucker  
1 TL Zitronensaft

### Außerdem:

100 g Honigkuchen  
etwa 3 EL Apfelsaft

### Mandel-Krokant:

2 EL Puderzucker  
25 g Dr. Oetker gesplitterte Mandeln

Wie bereite ich ganz einfach ein Bratapfel-Dessert zu?:

## 1 Bratapfelkompott zubereiten:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel mit Zitronensaft und Zucker etwa 5 Min. bei mittlerer Hitze dünsten. Soßenpulver mit Apfelsaft glatt rühren, zu den Äpfeln geben und alles unter Rühren aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Rum-Rosinen, Mandeln und Zimt unterrühren und erkalten lassen.

## 2 Creme zubereiten:

Mascarpone, Crème fraîche, Milch, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Zitronensaft miteinander verrühren.

## 3 Dessert einschichten:

Honigkuchen in kleine Würfel schneiden, auf Dessertgläser verteilen und mit dem Apfelsaft tränken. Bratapfelkompott gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend Creme daraufgeben. Bratapfel-Schichtdessert mind. 2 Std. kalt stellen.



**4 Mandel-Krokant zubereiten:**

Puderzucker sieben und in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und bräunen. Mandeln dazugeben und so lange rühren, bis die Mandeln von geschmolzenem Zucker überzogen sind. Mandeln auf einem Stück Backpapier erkalten lassen.

**5 Bratapfel-Schichtdessert verzieren:**

Mandel-Krokant etwas zerkleinern und kurz vor dem Servieren auf das Bratapfel-Schichtdessert geben.

