

EIN WINTERTRAUM MIT RUM-ROSINEN,
MANDELN UND ZIMT IN QUARK-MASCARPONE-CREME

BRATAPFEL- DESSERT



Du hast noch nicht das passende Dessert für Dein Weihnachtsmenü parat? Dann kommt hier für Dich eine leckere Rezept-Idee von Dr. Oetker: Das aromatische Bratapfel-Dessert mit Rum-Rosinen, Mandeln und Zimt in Quark-Mascarpone-Creme verzaubert Dich in einen Wintertraum.

ZUTATEN

Bratapfelkompott:

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

Creme:

- » 250 g Mascarpone
- » 150 g Dr. Oetker
Crème fraîche Classic
- » 75 ml Milch
- » 30 g Zucker
- » 1 Packung 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



- 01. Bratapfelkompott:** 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.
- 02. Creme:** Mascarpone, Crème fraîche, Milch, Zucker, Bourbon Vanille-Zucker und Zitronensaft miteinander verrühren.
- 03. Dessert einschichten:** Honigkuchen in kleine Würfel schneiden, auf Dessertgläser verteilen und mit dem Apfelsaft tränken. Bratapfelkompott gleichmäßig darauf verteilen. Anschließend Creme darauf geben. Bratapfel-Schichtdessert mind. 2 Std. kalt stellen.
- 04. Mandel-Krokant:** 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.
- 05. Bratapfel-Schichtdessert verzieren:** Mandel-Krokant etwas zerkleinern und kurz vor dem Servieren auf das Bratapfel-Schichtdessert geben.

FERTIG!