

Unser Weihnachtsmenü 2020

Bratapfel-Dessert im Glas

Zutaten für 4 Personen:

2 Äpfel (säuerliche Sorte)
20g gehackte Mandeln
100g Zucker
50ml Apfelsaft
200g Magerquark
30g Rosinen
100g Joghurt
1 Pck. Vanillezucker
120g Spekulatius Zitronensaft, Zimt

Zubereitung:

- Äpfel schälen, entkernen und fein würfeln
- in Auflaufform geben, mit Zitronensaft beträufeln und Mandeln mischen
- im Backofen bei 200°C etwa 20 min. backen (Umluft, zum Schluss mit kurzer Oberhitze bräunen)
- Apfelmasse kurz mit 50g Zucker, Apfelsaft, Vanillezucker, Zimt und Rosinen aufkochen
- evt. alles kurz pürieren und abkühlen lassen
- Quark, Joghurt und Zucker mit einer Prise Zimt glattrühren
- Spekulatius kleinbröseln und 2/3 in hohe Dessertgläser füllen
- im Wechsel das Quarkjoghurtgemisch und die Bratapfelmischung schichten
- die oberste Schicht soll das Quarkjoghurtgemisch sein
- mit den restlichen Spekulatiusbrösel dekorieren

Tipp: Rosinen in Rum einlegen, aber nur für Erwachsene!