



Aus der Ortsbäuerinnen Backstube

18. Dezember



Weiter geht es mit der Ortsbäuerin Renate Bodensteiner aus Pobenhausen – sie stellt ihr Bratapfel-Tiramisu vor

Zutaten

Zutaten Bratapfel Kompott

2 große Äpfel (Boskoop)
30 g brauner Zucker
1 EL Zitronensaft
120 ml Apfelsaft
1 Msp Zimt
1 Msp Kardamom
1 Msp Nelke
25 g Mandeln, gestiftet

Zutaten Vanillecreme

125 g Mascarpone
125 g Joghurt
125 g Quark
50 g Vanillezucker

Sonstige Zutaten

50 g Löffelbiskuit
1 TL Kakao

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem kleinen Topf den braunen Zucker erhitzen, so dass dieser karamellisiert. Wenn dieser flüssig ist, mit dem Apfelsaft und dem Zitronensaft langsam ablöschen (Vorsicht, es dampft stark!). Die Messerspitze Zimt, Kardamom und Nelke hinzugeben und wenn die Flüssigkeit köchelt, die Apfelstücke hinzugeben und umrühren. Kurz kochen lassen bis die Apfelstücke weich sind und dann vom Herd nehmen. In einer kleinen Pfanne die Mandelstifte leicht anbraten und dann unter das Bratapfelkompott rühren. Dann dieses erstmal abkühlen lassen.

In einer mittelgroßen Schüssel die Mascarpone geben und leicht verrühren. Dann den Joghurt und den Quark hinzugeben und gut verrühren. Wenn kleine Klümpchen in der Masse sind, einfach kurz mit dem Stabmixer vermengen. Den Vanillezucker hinzugeben und gut unterrühren.

Den Löffelbiskuit zerkleinern. Wenn das Bratapfelkompott abgekühlt ist, können die Gläser gefüllt werden. Zuerst den zerkleinerten Löffelbiskuit auf den Boden der Gläser geben. Dann das Bratapfelkompott ohne die Flüssigkeit darauf geben und im Anschluss die Vanillecreme darauf verteilen. Zum Schluss mit einem kleinen Sieb den Kakao darüber streuen. Am besten bis zum Verzehr kalt stellen.



Viel Erfolg beim Nachmachen wünscht Ortsbäuerin Renate Bodensteiner