

Apfel-Preiselbeer-Dessert

6 Portionen



gelingt leicht

_____ bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfel-Kompott:

ca. 2 EL Braunzucker
500 g geschälte, entkernte, geviertelte Apfelstücke
4 - 5 EL Rum
1 KL Dr. Oetker Bourbon Vanille Paste
2 Sternanis
1 EL Zitronensaft

Topfen-Creme:

60 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
120 ml Milch
200 g Mascarpone
125 g Speisetopfen (10% Fett i. Tr.)

Einlage:

100 g Butterkekse
200 g Preiselbeer-Kompott

Zum Bestreuen:

Keksbrösel
Dr. Oetker Streudekor Schoko & Crispies Mix

- 1 Apfel-Kompott:**
Für das Kompott Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze hellbraun schmelzen. Die Apfelstücke dazugeben und mit Rum ablöschen.
- 2 Vanillepaste und Sternanis dazugeben und bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. bissfest dünsten. Schote und Sternanis entfernen. Das Apfelkompott mit Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen.**
- 3 Topfen-Creme:**
Für die Creme Staubzucker mit Sahnesteif und Milch in eine Rührschüssel geben und glatt rühren. Mascarpone und Speisetopfen unterrühren.
- 4 Einlage:**
Für die Einlage die Butterkekse grob zerkleinern und mit Topfen-Creme, Preiselbeer-Kompott und Apfelkompott abwechselnd in Gläser geben. Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.
- 5 Vor dem Servieren mit Keksbröseln und Streudekor bestreuen.**

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Für das das Apfelkompott kann man den Rum auch weglassen.





Dr. Oetker Österreich



© Dr. Oetker GmbH · Postfach 19 · 9500 Villach, Austria · www.oetker.at
E-Mail: service@oetker.at · Tel. (innerhalb Österreichs) 04242/55 4 54-33