Apfel-Vanille-Becher

Dessert » Apfel-Dessert

Zutaten (4 Personen)

» 600g Apfel/Äpfel
» 150 ml Apfelsaft
» 4 EL Zucker
» 1/2 TL Zimt
» 1 Beutel Citro-back
» 2 EL Rosinen
» 1 EL Stärke
» 400ml Milch
» 1 Pk. Pudding-Pulver (Vanille)
» 200g Schlagsahne
» 50g Löffelbiskuit(s)
» 9 cl Aprikosenlikör
» Schokoladensplitter

Bewertung

Beschaffung
guten Supermarkt

Kosten
11-15€

Schwierigkeitsgrad
Einsteiger

Warte-Zeit
61-120min

Zubereitungszeit
31-60min

Zubereitung

Apfelkompott zubereiten

- Äpfel schälen, vierteln, entkernen, würfeln
- mit 100 ml Apfelsaft, 2 EL Zucker, Zimt, Citro-back und Rosinen mischen
- alles zugedeckt 10 min dünsten
- Stärke mit restlichem Apfelsaft anrühren
- zum Kompott geben, aufkochen
- Kompott abkühlen lassen

Vanillecreme zubereiten

- Milch, bis auf 6 EL, mit 2 EL Zucker mischen, aufkochen
- mit restlicher Milch Puddingpulver anrühren
- angerührtes Pulver in die heiße Milch rühren, kurz aufkochen
- Pudding unter Rühren abkühlen lassen
- Sahne steif schlegen
- Sahne unter den Pudding heben

Fertigstellung

- Biskuit mit Likör beträufeln
- Vanillecreme mit Apfelkompott und Biskuit in 4 Gläser schichten
- eine Stunde kühl stellen
- vor dem Servieren mit Schokolade verzieren

Nährwerte: 711kcal/E7g/F28g/KH95g pro Portion

angelegt am: 27.12.2008 Rezept-Nr: 2317

Die Rezept-Datenbank - http://www.Rezept-Insel.de - ©2024 M.Hennicke