

# 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 schlagen
- 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