



Benötigte Zutaten

Apfelragout

400 g Äpfel

1 EL brauner Zucker

1 EL **Premium Teebutter**

100 ml Apfelsaft

1/2 TL Lebkuchengewürz

1 TL Speisestärke

Topfencreme

250 ml **Premium Schlagobers**

1 Prise Salz

250 g **Premium Topfen
(Mehlspeistopfen)**

2 EL Zucker

1 Vanilleschote

2 EL Mandelblättchen

Bratapfeldessert im Glas

von Martina Enthammer

Anleitung

Apfelragout

1. Für das Apfelragout werden die Äpfel geschält und gewürfelt. Mit dem Zucker mischen und in Butter kurz anrösten.
2. Die Apfelstücke mit dem Apfelsaft ablöschen und bei kleiner Hitze weich dünsten lassen.
3. Die Speisestärke wird in etwas Wasser angerührt und gemeinsam mit dem Lebkuchengewürz kurz vor Ende der Garzeit in die Apfel-Mischung eingerührt.
4. Das Apfelragout noch warm auf die bereitgestellten Dessert Gläser verteilen und auskühlen lassen.

Topfencreme

5. Der Schlagobers wird mit dem Salz aufgeschlagen.
6. Als nächstes wird der Topfen mit dem Zucker hinzugefügt. Die Vanilleschote aufschneiden und das Vanillemark in die Creme einrühren.
7. Die Creme auf dem Apfelragout verteilen. Die Mandelblättchen in einer Pfanne kurz goldbraun anrösten und als Topping auf dem Dessert verteilen.

Die ausgekratzte Vanilleschote in ein Schraubglas mit Zucker geben und jeden Tag durchschütteln dann verteilt sich das Aroma der Vanille auf den Zucker.



SalzburgMilch



Ein Rezept von
food-stories.at