

Bratapfeldessert

Zutaten für ca. 6 Portionen:

500g Äpfel (ca. 5 Stück)

½ + ½ Vanilleschote

50g Butter

70g + 50g Ahornsirup oder Kokosblütenzucker

½ TL Zimt

50ml Apfelsaft

250g Mascarpone

250g Joghurt 3,5% Fett

100g Amarettini

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und in Würfel schneiden. Die Vanilleschote halbieren und das Mark auskratzen.

Die Apfelstückchen, das Vanillemark, den Apfelsaft, die Butter, den Zimt und den Ahornsirup in einen Topf geben und alles zum Kochen bringen.

Unter gelegentlichem Rühren so lange kochen bis die Apfelstückchen weich sind und die Sauce etwas eingedickt. Das Ganze abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Joghurt, die andere Hälfte des Vanillemarks und den restlichen Ahornsirup miteinander vermengen.

Um es hübsch in kleinen Gläsern (ca. 125ml) anzurichten, schichten sie die einzelnen Zutaten.

Füllen Sie zuerst etwas von der Apfelmasse in das Glas und zerbröseln darauf einige der Amarettinis. Danach etwas von der Creme darauf geben und das ganze wiederholen, bis die Gläser gefüllt sind.

Die Gläser für ca. 1 Stunde kaltstellen und dann servieren.

Guten Appetit!