



WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April 2011

Hessischer Apfeltraum

von Andrea Hess

Ein schneller, fruchtiger Nachtisch, der sich leicht abwandeln lässt.

Zutaten für 6 Personen

200 g
4 EL
750 g
250 g
250 g
2 EL
1 Pck.
1 Becher
Zimt

Löffelbiskuits
Calvados oder Apfelschnaps
Apfelkompott
Mascarpone
Quark
Zucker
Vanillezucker
Sahne, geschlagen

Zubereitung

1. Eine flache Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen und mit dem Calvados beträufeln.
2. Nun das Apfelkompott darauf verteilen.
3. Die Mascarpone, den Quark und den Zucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Mischung auf das Kompott verteilen und glatt streichen.
4. Den Hessischen Apfeltraum ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Vor dem Anrichten mit Zimt bestäuben.

Tipp:

Der Nachtisch lässt sich je nach Saison leicht abwandeln. Gegebenenfalls wählt man einen passenden Alkohol zum gewählten Obst.
Sehr lecker ist der Nachtisch zum Beispiel auch mit Rhabarberkompott.

Guten Appetit!