

Knuspriges Bratapfel Dessert



So wird's gemacht

Für die **Apfelfüllung** Butter in einem Topf schmelzen, Zucker hinzugeben und karamellisieren, nicht rühren! Äpfel gemeinsam mit den Gewürzen hinzugeben und aufkochen lassen. Äpfel köcheln lassen bis die Äpfel weich sind, Vorsicht nicht zerkochen lassen. Apfelmasse in ein Sieb geben und die Apfelkaramellsauce gemeinsam mit 30g braunem Zucker zurück in den Topf geben, noch etwas weiter einköcheln lassen, zum Schluss die Sahne hinzugeben. Äpfel wieder hinzugeben.

Für die **Creme** 5 Esslöffel Milch abnehmen und in eine Schüssel geben, Eigelbe, Zucker, Zimt, Mehl und Speisestärke hinzugeben und gut verrühren. Restliche Milch mit der Vanille in einen Topf geben und aufkochen lassen. Sobald die Milch kocht, vom Herd ziehen und die Eigelb-Masse vorsichtig und unter ständigem Rühren untergeben. Weiter rühren und erneut auf die Kochplatte stellen, rühren bis die Masse deutlich eindickt. Masse in eine Schüssel geben, direkt mit Frischhaltefolie bedecken und abkühlen lassen. Mascarpone mit der Sahne luftig aufschlagen, Eigelb-Creme unterrühren, kühlstellen.

Zum Schluss die **Crumble** vorbereiten. Hierfür alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten, Blech mit Backpapier auslegen und die Crumble Masse auf dem Blech verteilen, ca. 10-15 Minuten bei 180°C goldbraun backen.

Vor dem Servieren die Apfelmasse erhitzen. Nun Creme, Äpfel und Crumble im Wechsel in Gläser schichten, zum Schluss mit Crumble bestreuen und servieren.

Einkaufsliste:

Für die Äpfel

4 Äpfel, in Stücke geschnitten
40g weiche Butter
90g brauner Zucker + 30g
brauner Zucker
Mark ½ Vanilleschote
1 TL Zimt
Etwas Kardamom
Eine Prise Muskat
50ml Sahne

Für die Vanille Creme

300ml Milch
Mark ½ Vanilleschote
1 TL Zimt
5 Eigelb
180g brauner Zucker
25g Mehl
25g Speisestärke
300g Mascarpone
100ml Sahne

Die Crumble

55g Mehl
25g Haferflocken
20g fein gehackte Mandeln
20g fein gehackte Pekannüsse
Prise Zimt
55g Butter
40g brauner Zucker