

Apfelmus mit Zimt-Creme und Mandeln



Einkaufsliste:

Apfelmus

2kg Äpfel
Saft einer Zitrone
80-140g Zucker (nach Belieben und Süße der Äpfel)
1EL Vanillezucker
½ TL Zimt

Creme:

½ TL Zimt
200g Quark
150ml Sahne
40g Puderzucker
1EL Vanillezucker

Mandeln:

100g gestiftete oder gehackte Mandeln
50g brauner Zucker
1EL Butter

So wird's gemacht

Apfelmus:

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zitrone pressen und den Saft über die Äpfel geben. Äpfel, Zucker, Zimt Vanille und 50ml Wasser in einen Topf geben und zum Kochen bringen. Auf mittlerer Hitze köcheln lassen bis die Masse sehr weich ist. Mit einem (Kartoffel)Stampfer zerkleinern, nicht unbedingt pürieren. Weiter köcheln lassen bis das Wasser verkocht ist und die Masse die gewünschte Konsistenz hat.

Creme:

Quark cremig rühren, Zucker, Zimt und Vanillezucker hinzugeben und weiter rühren. Sahne unter Rühren hinzugeben und weiter aufschlagen bis die Masse cremig ist.

Karamellierte Mandeln:

Butter in eine Pfanne geben, Mandeln hinzugeben und leicht anrösten, Zucker hinzugeben und karamellisieren lassen.

Apfelmus und Creme abwechselnd in Gläser schichten und zum Schluss mit Mandeln bestreuen.