



Apfel-Spekulatius

Dessert mit Vanillecreme

Mehr Rezepte gibt's auf knusperstuebchen.net

So wird's gemacht

Plätzchen zubereiten: In einer großen Schüssel Mehl, Zucker, Zimt, Kardamom, Nelken, Muskatnuss und Salz mischen. Die kalte Butter in kleine Würfel schneiden und zusammen mit dem Ei zur Mehlmischung geben. Alles schnell zu einem glatten Teig verkneten. Falls der Teig zu klebrig ist, ein wenig Mehl hinzufügen. Mandeln zum Schluss einkneten. Den Teig in Frischhaltefolie wickeln und mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen lassen.

Kekse formen: Den Backofen auf 180°C Ober-/Unterhitze vorheizen und ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den gekühlten Teig auf einer bemehlten Fläche ca. 3-5 mm dick ausrollen.

Mit Spekulatius- oder anderen weihnachtlichen Ausstechern Kekse ausstechen. Die Kekse auf das vorbereitete Backblech legen und ca. 10-12 Minuten backen, bis die Ränder leicht goldbraun sind.

Die Kekse aus dem Ofen nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

Apfel-Zimt-Kompott herstellen: Äpfel schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Mit Zucker, Zimt und Apfelsaft in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Abkühlen lassen.

Creme zubereiten: Weiße Schokolade schmelzen, Mascarpone, Zucker und Vanillezucker in einer Schüssel verrühren. Die weiße Schokolade einrühren. Die Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

Spekulatius zerkleinern: Die Spekulatius-Kekse grob zerbröseln.

Dessert schichten: In Gläsern abwechselnd eine Schicht Spekulatius, eine Schicht Mascarpone-Creme und eine Schicht Apfel-Zimt-Kompott einfüllen. Mit einer Schicht Spekulatius-Krümel und etwas Zimt garnieren.

Einkaufsliste

Für 6-8 Desserts (150-200 ml Glas)

Für das Dessert:

- 200 g Spekulatius-Kekse
- 250 g Mascarpone
- 200 ml Sahne
- 150 g weiße Schokolade
- 50 g Zucker
- 1 TL Vanillezucker

Für das Apfel-Zimt-Kompott:

- 2 Äpfel
- 2 EL Zucker
- 1 TL Zimt
- 100 ml Apfelsaft
- 20 g Stärke

Spekulatius Kekse:

- 250 g Mehl
- 125 g Zucker
- 125 g Butter (kalt)
- 1 Ei
- 1 TL Zimt
- 1/2 TL gemahlener Kardamom
- 1/2 TL gemahlene Nelken
- 1/2 TL Muskatnuss
- 1 Prise Salz
- 50 g Mandelblätter

