

# Hessischer Apfel-Traum

## Für zwei Personen

100 g Löffelbiskuit	2 EL Apfelschnaps	300 g Äpfel (Boskoop)
100 g Sahne	150 g Mascarpone	100 g Quark
40 g Zucker	1 Zitrone	1 Päckchen Vanillezucker
Zimt		

Eine flache Auflaufform mit Löffelbiskuit auslegen und mit Apfelschnaps beträufeln. Äpfel schälen, halbieren, entkernen und würfeln. Zitrone auspressen. In einem Topf Apfelwürfel, Zitronensaft und Zucker einkochen. Sahne steif schlagen. Mascarpone, Quark und Vanillezucker hinzufügen.

Apfelmus auf das Löffelbiskuit geben, Sahnemischung darauf verteilen und im Kühlschrank ziehen lassen.

Hessischen Apfeltraum vor dem Servieren mit Zimt bestäuben und servieren.

Jochen Prinz am 28. Januar 2016