

Apfel-Schicht-Creme

Für zwei Personen

250 g Äpfel	75 g Zwieback	30 g Ingwer
20 g Butter	1 EL Honig	1 EL Kakao
45 g Zucker	25 g gemahlene Haselnüsse	75 ml Sahne
1 EL Apfelsaft	Zimt, Nelkenpulver	

Die Äpfel vierteln, das Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden. Den Ingwer schälen und in kleine Stücke schneiden. Die Apfelstücke mit dem Ingwer, dem Apfelsaft, zwei Teelöffel Zucker, einer Prise Nelkenpulver und einem halben Teelöffel Zimt vermischen und in einem Topf weich dünsten. Den Zwieback in eine Gefriertüte geben und mit einem Nudelholz so lange darüber rollen, bis der Zwieback fein zerbrösel ist. Anschließend den restlichen Zucker und die Haselnüsse dazugeben. Die Butter in einer Pfanne zerlassen. Die Bröselmischung hinzugeben und darin bräunen. Die Sahne steif schlagen und mit dem Honig süßen. Je eine Schicht Apfelkompott, Zwiebackbrösel und Sahne abwechselnd in zwei Dessertschalen geben. Die Apfel-Schicht-Crème mit dem Kakao bestäuben und servieren.

Oliver Schwabe am 14. Dezember 2012