

Bratapfelcrumble - Rezept von Benedikt Faust

Du bist noch auf der Suche nach einem raffinierten Dessert für dein Advents- oder Festtagsmenü? Betrachte die Suche als beendet, denn ich habe mit meinem Bratapfeltiramisu die perfekte winterliche Nachspeise für dich! 🍏🔪

Rezept herunterladen

Zutaten

- Für den Crumble
 - 6 Äpfel
 - 1 EL Mondamin
 - 120 ml Apfelsaft
 - 2 EL Butter
 - 2 EL Glühweingewürz
 - 1 EL Zimt
 - 32 Biskuits
 - 6 EL Amaretto
 - Für die Tiramisu-Masse
 - 250 g Mascarpone
 - 300 g Frischkäse
 - 200 ml Sahne
 - 100 g Zucker
 - 2 EL Zitronensaft
-

Zubereitung

Schritt 1

Äpfel schälen, entkernen und würfeln. Butter in einer Pfanne oder Topf zerlassen und die Äpfel kurz und scharf anbraten.

Schritt 2

Apfelsaft, Zucker und Mondamin verrühren. Die Äpfel mit der Mischung ablöschen, einmal gut durchkochen bis es bindet, beiseitestellen und ziehen lassen. Glühweingewürz und Zimtpulver dazu geben. Das Glühweingewürz kann entweder gekauft oder auch selbstgemacht werden, in dem man Nelke, Zimtstangen, Sternanis, getrocknete Orangenschale fein mixt.

Schritt 3

6 EL Amaretto und 14 EL Apfelsaft vermischen. Die Hälfte der klein geschnittenen Löffelbiskuits in den Gläsern verteilen und mit jeweils 1 EL Amaretto-Apfelsaft-Mischung pro Glas beträufeln. Kurz mit einem Löffel eindrücken.

Schritt 4

Sahne, Mascarpone, Frischkäse, Zitronensaft und Zucker zu einer Creme aufschlagen. Diese auf die Biskuits geben und mit den restlichen Biskuits bedecken und mit dem Rest der Amaretto-Apfelsaft-Mischung beträufeln.

Schritt 5

Die Bratäpfel draufgeben und nach Wunsch verzieren.

Benedikts „Faust“regel:

Mit diesen Produkten wird's besonders lecker



KITCHENAID®
KSM125MP Artisan
 Küchen- maschine, mit
 Flex- Rührer und Edelstahl-
 schüssel, 3tlg.-Set

€ 479,99



WOLL® Diamond Active
Lite 22x22cm Kochtopf mit
 integriertem Siebeinsatz

€ 159,98



KOCHBLUME®
Gewürzmøhlen inkl.
Auffangkappe 5
verstellbare Mahlgrade, 2
Stück

€ 54,99



EASIYO Joghurt
griech. Art Frucht
für 4kg sortenrei

€ 22,99

€ 23,95 - € 27,37

