

Spekulatius-Bratapfel-Schmand-Dessert

4 Portionen:

8 Spekulatius

Amaretto oder Orangenlikör zum tränken

4 Äpfel

50 ml Zitronensaft

50 g Zucker

150 ml Apfelsaft

1 Zimtstange

1 Zitronenschale

Stärkepulver

Sahne

Schmand

1 Pck. Vanillezucker

1 Prise Gemahlener Zimt

Haferflocken

Butter oder Margarine

15 g Zucker

1. Spekulatius in einem Gefrierbeutel zerkleinern und mit einem Schuss Amaretto oder Orangenlikör tränken, anschließend in ein Dessertglas geben.
2. Die Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Apfelstücke grob würfeln und mit Zitronensaft mischen.
3. 50g Zucker in einem Topf karamellisieren. Erst die Äpfel und 100 ml Apfelsaft zufügen und kurz aufkochen. Dann die Zimtstange und die Zitronenschale zufügen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten.
4. Äpfel auf ein großes Sieb geben, Saft abtropfen lassen und auffangen. Zimtstange und Zitronenschale entfernen und den aufgefangenen Saft zurück in den Topf geben.
5. Etwas Stärke und 50 ml Apfelsaft verrühren, zu dem heißen Saft in den Topf gießen und unter Rühren aufkochen. Ca. 1 Minute köcheln lassen, dann die Äpfel unterheben und das Kompott abkühlen lassen.
6. Bratapfelkompott auf die Spekulatiusmasse verteilen.
7. Sahne steif schlagen, Schmand, 1 EL Zucker und Vanillin-Zucker mit dem Schneebesen des Handrührgeräts ca. 3 Minuten cremig aufschlagen. Sahne unterheben und die Creme locker wellig auf das abgekühlte Kompott streichen.
8. Haferflocken in einer Pfanne mit etwas Butter oder Margarine und 15 g Zucker rösten, herausnehmen und auskühlen lassen. Das Dessert mit dem Haferflockenkrokant und etwas Zimt bestreuen.