



Rezept: Apfelwölkchen

ZUTATEN für 4 – 6 Gläser:

- 4 Äpfel
- 1 Zitrone
- 250 g Mascarpone
- 250 g Magerquark
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 4-6 Scheiben trockenes, altes Baguette oder weißes Brötchen
- außerdem: Apfelsaft, Zucker, Zimtpulver oder Kakao



SO WIRD'S GEMACHT:

Schritt 1 - Apfelkompott zubereiten:

Schält die vier Äpfel mit einem Sparschäler, viertelt sie und schneidet das Kerngehäuse heraus. Schneidet die Äpfel nun in kleine Würfelchen mit etwa einem halben Zentimeter Seitenlänge. Presst eine halbe Zitrone aus und gebt den Zitronensaft zusammen mit den Apfelwürfeln und einem Esslöffel Wasser in einen kleinen Topf. Bringt nun das Apfelkompott auf dem Herd zum Kochen. Lasst es dann bei geringer Hitze 10 bis 15 Minuten weiterköcheln, bis die Äpfel zwar weich sind aber noch etwas Biss haben. Probiert das Apfelkompott nun vorsichtig (Achtung, heiß!). Ist es süß genug oder fehlt noch etwas Zucker? Dann könnt ihr es noch ein wenig süßen. Fertig? Dann lasst das Apfelkompott vollständig abkühlen.





Rezept: Apfelwölkchen

Schritt 2 - Quark-Mascarpone-Creme zubereiten:

Presst nun auch noch die andere Zitronenhälfte aus. Verrührt in einer Schüssel 250 g Magerquark, 250 g Mascarpone, ein Päckchen Vanillezucker, ein Esslöffel Zucker und den Zitronensaft. Nehmt dazu entweder einen Schneebesen oder einen Handmixer.

Schritt 3 - Dessert ins Glas schichten:

Brecht oder schneidet die trockenen Baguette-Scheiben in etwa ein Zentimeter große Stücke und gebt drei bis vier davon als erste Schicht in eure Gläser. Der Glasboden sollte bedeckt sein. Träufelt pro Glas ein bis zwei Teelöffel Apfelsaft darüber. Na, hat euer Brotschwamm allen Saft aufgesaugt und gespeichert? Gebt dann als nächstes eine Schicht Apfelkompott und dann eine Schicht Quark-Mascarpone-Creme in eure Gläser.

Und nun das Ganze noch einmal: Gebt Baguette-Stücke in die Gläser und beträufelt sie mit Apfelsaft. Dann folgen wieder eine Schicht Apfelkompott und eine Schicht Creme. Wenn ihr mögt und übrig habt, könnt ihr zum Schluss noch einen Klecks Apfelkompott darauf geben. Lasst euer Schicht-Dessert nun für etwa zwei Stunden im Kühlschrank durchziehen.

Schritt 4 - Dekorieren und servieren:

Zum Servieren könnt ihr noch etwas Zimt- oder Kakaopulver (am besten mit Hilfe eines Siebs) über euer Schicht-Dessert streuen.

