

# Bratapfel-Mandel-Schichtspeise mit Eierlikör

## Zutaten

Zutaten für 6 Dessertgläser:

- 250 g Mascarpone
- 400 g griechischer Joghurt
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 8 Äpfel (z.B. Boskop oder Braeburn)
- 100 g Rosinen
- 100 g gehackte Mandeln
- 1 gestrichener TL Zimt
- 4 EL Zucker (falls die Äpfel sehr süß sind, kann auch etwas weniger Zucker genommen werden)
- 1 EL Zucker für die Mandeln
- etwas Apfelsaft (ca. 50 bis 100 ml)
- 7 EL Akazienhonig (plus 1 TL pro Dessertglas)



## Zubereitung

Zuerst die Bratapfelmasse herstellen. Dazu die Äpfel schälen, vierteln und in Würfel schneiden. Den Zucker in einen Topf geben und bei kleiner Hitze schmelzen, bis er langsam anfängt zu karamellisieren. Dann die Äpfel in den Topf geben und gut verrühren. Etwas Apfelsaft hinzufügen, damit sie nicht anbraten oder zu trocken werden. Die Rosinen hinzufügen und unterrühren, sodass sie schön weich werden. Die Bratapfelmasse ein wenig einköcheln lassen. Mit Zimt und eventuell noch etwas Zucker abschmecken. Am Schluss in eine Schüssel füllen und abkühlen lassen.

Nun die Mandeln in eine Pfanne ohne Fett geben und langsam rösten. Sie sollen nur goldbraun werden, daher aufpassen, dass sie nicht verbrennen. Einen Esslöffel Zucker zu den Mandeln geben, sodass sie leicht karamellisieren. Ebenfalls vom Herd nehmen, noch einen Esslöffel Honig unterrühren und abkühlen lassen.

Während die Bratapfelmasse und die Mandeln abkühlen, kann die Joghurt-Mascarpone-Creme hergestellt werden.

Dafür einfach den Mascarpone, den Joghurt und den VERPOORTEN ORIGINAL Original mit dem Schneebesen eines Handrührgeräts gut durchschlagen.

Sobald die Äpfel und die Mandeln abgekühlt sind, können die Dessertgläser befüllt werden.

Unten eine Schicht Joghurt-Mascarpone-Creme einfüllen. Darüber einige Mandeln geben und pro Glas einen EL Honig über die Mandeln träufeln. Darüber eine weitere Schicht Creme füllen. Dann die Bratapfelmasse gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Über die Bratapfelmasse noch einmal Creme füllen und ganz oben mit Mandeln bedecken. Anschließend die Mandeln mit einem Teelöffel Honig pro Glas beträufeln.

[Link zum Rezept: Bratapfel-Mandel-Schichtspeise mit Eierlikör](#)

Copyright © VERPOORTEN 2018 (10/2018)  
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn  
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de