

Sahniges Gries-Punsch-Creme-Dessert mit Apfelkompott

Zutaten

für 6 Personen:

Apfelkompott:

ca 700 g Äpfel

1 TL Zimt

ein wenig Flüssigkeit zum Dünsten (z.B. Apfelsaft)

nach Geschmack ein wenig Zucker, Honig oder Agavendicksaft



Sahnige Gries-Punsch-Creme:

300 ml Milch

100 ml VERPOORTEN Punsch

50 g Weichweizengries

Schote einer halben Vanillestange (die Schoten geben noch so viel Geschmack ab, dass es vollkommen ausreichend ist, hier eine bereits ausgeschabte Schote mitzukochen)

4 EL Zucker

200 ml Sahne

1 Pkg Vanillesoßenpulver

Außerdem: ca. 200 g Haferkekse plus je ein oder ½ Keks für die Dekoration der Gläser

Zubereitung

In einem Topf die Milch für die sahnige Gries-Punsch-Creme zusammen mit der Vanilleschote zum Kochen bringen. Sobald die Milch kocht, diese vom Herd nehmen, den Weichweizengries einrühren und ca. 5 Minuten quellen lassen. In dieser Zeit das Vanillesoßenpulver mit dem Zucker und dem VERPOORTEN Punsch verrühren. Die Vanilleschote aus der Gries-Milch nehmen, den Topf wieder auf den Herd stellen, zum Kochen bringen, den angerührten VERPOORTEN Punsch einrühren, alles kurz aufkochen lassen und dann wieder vom Herd nehmen. Die heiße Creme in eine Schüssel umfüllen, mit Klarsichtfolie abdecken, damit sich keine Haut bildet und kalt stellen.

Während die Gries-Punsch-Creme abkühlt, wird das Apfelkompott hergestellt. Die Äpfel dazu schälen, vierteln, das Kerngehäuse entfernen und dann in Spalten schneiden. In einem Topf die Äpfel mit ein wenig Apfelsaft und dem Zimt bis zur gewünschten Konsistenz einkochen lassen. Ob ihr das Kompott süßt oder nicht und wieviel Flüssigkeit ihr benötigt, ist Geschmackssache und auch von der Apfelsorte abhängig. Ich verwende unsere eigenen Boskopäpfel, die mittlerweile schon runzelig und süß geworden sind, so dass ich tatsächlich hier kein weiteres Süßungsmittel verwendet habe. Auch das Kompott wird anschließend kühl gestellt.

Sind Kompott und Creme kalt, kann die Sahne steif geschlagen werden. Die Creme wird dann mit den Mixstäben des Handrührgeräts noch einmal durchgerührt, so dass in der Gries-Creme keine Klümpchen sind und dann kann die steife Schlagsahne untergehoben werden.

Die Haferkekse in eine kleine Tüte geben und z.B. mit einem Pfannrücken oder dem Nudelholz in kleine Brösel klopfen. Einige Kekse übrig lassen für die Deko.

[Link zum Rezept: Sahniges Gries-Punsch-Creme-Dessert mit Apfelkompott](#)

Sahniges Gries-Punsch-Creme-Dessert mit Apfelkompott

Nun wird das Dessert in die Gläser geschichtet. Unten in das Glas verteilt ihr die Haferkeksbrösel, darauf kommt dann die sahnige Gries-Punsch-Creme und oben drauf kommt das Apfelkompott. Verzieren könnt ihr das Dessert mit übrig gelassenen Haferkekse. Und dann heißt es einfach nur nur: Genießen!

[Link zum Rezept: Sahniges Gries-Punsch-Creme-Dessert mit Apfelkompott](#)

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