

# Dorf-Adventskalender der Gemeinde Berggau

14  
D

## Feines Bratapfel-Dessert im Glas

Du brauchst:

### Für die Apfelschicht:

5 Äpfel (ca. 500 g)  
½ Vanilleschote  
50 g Butter  
70 g brauner Zucker  
1 Prise Zimt  
3 EL Apfelsaft

### Für die Creme

250 g Mascarpone  
250 g Magerquark  
3 EL brauner Zucker  
½ Vanilleschote  
100 g Amarettini



Sechs Dessertgläser à 125ml oder kleine Auflaufform bereitstellen. Für die Apfelstückchen Äpfel schälen, entkernen und klein würfeln. Vanilleschote halbieren und auskratzen. Butter, Zucker, Vanillemark und Zimt in einen Topf geben und kurz ohne Rühren köcheln lassen. Nimm am besten einen höheren Topf, da in diesen Topf später auch die Apfelstücke mit hinein kommen.

Wenn der Zucker etwas karamellisiert ist Apfelstücke und Apfelsaft hinzugeben. Etwa 5 Minuten köcheln lassen, immer wieder umrühren. Die Apfelstückchen sollten weich aber noch nicht komplett verkocht sein. Apfelstücke mit einem Siebschöpfer aus dem Topf nehmen und in eine Schüssel geben.

### Hinweis:

Die Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Christine Häring, Generationennetzwerk Berggau

Mail: [christine.haering@kjr-neumarkt.de](mailto:christine.haering@kjr-neumarkt.de) Tel.: 09181/470243 Mobil: 01578/0454700



# Dorf-Adventskalender der Gemeinde Berggau

14

Karamellsoße weitere 5 Minuten köcheln, bis die Masse dickflüssiger wird. Jetzt nochmal die vorgekochten Äpfel hinzugeben und 2-3 Minuten köcheln. Topf beiseite stellen und abkühlen lassen.

Für die Creme Mascarpone, Magerquark, Zucker und das Mark der zweiten Vanilleschote-Hälfte miteinander verrühren.

Zum Schichten der Gläser zu Beginn 2 Teelöffel der Apfelstückchen in die Gläser geben. Amarettini mit den Händen zerbrechen und über die Apfelstücke bröseln. Dann 2-3 TL der Creme darüber verteilen und glatt streichen. Dies noch einmal wiederholen. Mit Apfelstückchen abschließen und ein paar Amarettini darüberbröseln.

Tipp: Amarettini ersetzen

Falls du keine Amarettini magst, kannst du natürlich auch normale Löffelbiskuit oder Butterkekse zerbröseln. Besonders gut passen zur Weihnachtszeit auch Spekulatius-Kekse.

-Guten Appetit!

<https://www.einfachbacken.de/rezepte/bratapfel-dessert-im-glas-ganz-einfach-selbstgemacht>

Das morgige Türchen findest du in Röckersbühl.

#### Hinweis:

Die Inhalte sind nach bestem Wissen und Gewissen ausgewählt worden. Dennoch ist eine Haftung für Personen-, Sach- und Vermögensschäden ausgeschlossen.

Kontakt: Christine Häring, Generationennetzwerk Berggau

Mail: [christine.haering@kjr-neumarkt.de](mailto:christine.haering@kjr-neumarkt.de) Tel.: 09181/470243 Mobil: 01578/0454700

