

kulinarische Reise durch Deutschland

Hessischer
Apfeltraum

Guten Appetit!



WEIDEMANN
Catering GmbH

Weidemann Catering GmbH –
Ein Unternehmen der Weidemann-Gruppe.
www.weidemann-gruppe.de

Hessischer Apfeltraum

Zutaten für 4 Personen:

75 g Löffelbiskuit, 2 EL Eierlikör, 200 g Apfelkompott, 125 g Mascarpone, 125 g Sahnequark, 40 g Zucker, ½ Päckchen Vanillezucker, 50 ml Sahne, 5 EL Milch, gemahlener Zimt

Zubereitung:

1. Für den hessischen Apfeltraum Löffelbiskuits in 4 Dessertschalen legen, ggf. durchbrechen. Mit Eierlikör beträufeln und Apfelkompott darüber verteilen.
2. Mascarpone mit Sahnequark, Zucker, Vanillezucker, flüssiger Sahne und Milch glatt rühren. Die Creme auf das Apfelkompott streichen, mit Zimt bestreuen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen, anschließend servieren.