

Rezept

Dänisches Apfelkompott mit Mandel-Sahne-Haube

Ein Rezept von Dänisches Apfelkompott mit Mandel-Sahne-Haube, am 26.04.2024

Zutaten

800 g Äpfel (z. B. Boskop)	frisch gepresster Saft von ½ Zitrone
1/2 Vanilleschote	1 Zimtstange
120 g Zucker	100 ml klarer Apfelsaft
100 ml Weißwein	2 EL Butter
100 g Mandelblättchen	3 EL Puderzucker
3-4 Msp. Zimtpulver	500 g Sahne
4-5 EL Amaretto (nach Belieben)	

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN für 4-6 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min
| **Pro Portion** Ca. 580 kcal

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in kleine Stücke schneiden und mit dem Zitronensaft in einem Topf mischen. Vanilleschote längs aufschlitzen, Mark herauskratzen und mit der Schote, der Zimtstange, 80 g Zucker, dem Apfelsaft und Weißwein unter die Äpfel rühren. Alles bei kleiner Hitze zum Kochen bringen und zugedeckt in 15-25 Min. zu einem leicht stückigen Kompott zerkochen, abkühlen lassen. Die Vanilleschote entfernen.
2. Inzwischen Butter in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen. Mandeln hineingeben, Puderzucker und Zimtpulver darüberstreuen und die Mandeln unter Rühren goldbraun karamellisieren lassen. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen.
3. Die Sahne mit übrigem Zucker steif schlagen, dabei nach Wunsch zum Schluss den Amaretto unterschlagen. Apfelkompott in eine Schüssel oder in Gläser geben. Sahne darauf verteilen und mit den Mandeln bestreuen.