

Rezept

Apfeltraum mit Karamellmandeln

Ein Rezept von Apfeltraum mit Karamellmandeln, am 26.04.2024

Zutaten

1 kg säuerliche Äpfel (z. B. Berlepsch, Elstar)	150 g Zucker
2 EL Zitronensaft	100 g gehobelte Mandeln
100 g Zartbitter-Schokolade	125 g Sahne
250 g Magerquark	2 Päckchen Bourbon-Vanillezucker

Rezeptinfos

Portionsgröße 6 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 480 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, Blütenansatz und Stiel entfernen. Äpfel grob zerteilen und mit 75 g Zucker in einen Topf geben, mit dem Zitronensaft beträufeln. Äpfel langsam aufkochen und zugedeckt bei schwacher Hitze 20-25 Min. dünsten, bis sie weich sind.

2. Dann die Äpfel mit einem Stößel durch ein Sieb in eine Schüssel streichen oder durch die »Flotte Lotte« passieren. Apfelmus mindestens 30 Min. abkühlen lassen.

3. Inzwischen den übrigen Zucker in einer Pfanne schmelzen lassen, die Mandeln dazugeben und unter Rühren rösten, bis sie rundherum von einem goldbraunen Karamell überzogen sind. Vorsicht, der Karamell kann schnell bitter werden! Den Mandelkaramell auf dem Apfelmus verteilen.

4. Die Schokolade mit einem Sparschäler in kleine Flöckchen raspeln. Die Sahne steif schlagen. Den Quark mit dem Vanillezucker cremig rühren, die Sahne unterheben. Quarksahne wolkig auf die Mandelschicht häufen. Dessert mit den Schokoladenraspeln bestreut servieren.