

Apfel-Trifle mit Spekulatiusgewürz

Für 4 Portionen

600 g säuerliche Äpfel, (z. B. Elstar)
110 g Zucker
1 Tl Lebkuchengewürz
30 g Mandelblättchen
250 g Mascarpone
150 g Magermilchjoghurt
4 Tropfen Bittermandelöl oder 2 El Amaretto
50 g Spekulatius

1. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Viertel in 2 cm große Stücke schneiden. Mit 5 El Wasser und 100 g Zucker in einen Topf geben und zugedeckt aufkochen. Bei milder Hitze 10-15 Min. kochen lassen, sodass die Äpfel gerade beginnen zu zerfallen. Lebkuchengewürz unterrühren und das Kompott abkühlen lassen.
2. Mandelblättchen in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten und auf einem Teller abkühlen lassen. Mascarpone, Joghurt, Bittermandelöl/Amaretto und restlichen Zucker mit einem Schneebesen glattrühren.
3. Apfelkompott und Mascarpone-Joghurt auf 4 Gläser verteilen. Spekulatius in einen Gefrierbeutel geben und mithilfe eines Stieltopfs grob zerbröseln. Spekulatius und Mandeln mischen und auf die Gläser verteilen.

Entspannt vorbereiten: • Apfelkompott am Vortag oder 2 Tage vorher kochen und abgekühlt kaltstellen. • Apfelkompott mit dem Mascarpone-Joghurt kurz vor Beginn des Menüs in Gläser schichten und kaltstellen. • Kurz vor dem Servieren mit Keksbröseln anrichten.