



Apfel-Amaretti-Dessert

Zutaten

Für 6 Personen

6 Gläser von 3 dl Inhalt

2 dl Apfelsaft

2 EL Zitronensaft

4 EL Zucker

1 Beutel Hagebuttentee

4 Äpfel, z. B. Cox Orange, geschält, geviertelt, Kerngehäuse entfernt, in Scheiben geschnitten



Crème:

2,5 dl QimiQ

4 EL Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

125 g Mascarpone

180 g Jogurt nature

2 Eiweiss, steif geschlagen

6 Löffelbiskuits

6 weiche Amaretti**, zerbröckelt

** Weihnachtsguetzli-Verwertung: z.B. Zimtsterne, Brunli, Kokosmakrönchen, Schwarzweiss-Gebäck, Anis-Chräbeli, Vanillekipferl

Zubereitung

1. Apfelsaft und Zitronensaft aufkochen. Zucker und Teebeutel beifügen, umrühren. Äpfel zugeben, 4-5 Minuten offen köcheln. Teebeutel entfernen, Äpfel beiseite stellen.
2. Für die Crème QimiQ cremig rühren, Zucker, Vanillezucker, Mascarpone und Jogurt darunter rühren. Eischnee darunter ziehen.

3. Je 1 Löffelbiskuit an den Rand der Gläser stellen. Äpfel mit etwas Saft darin verteilen. Eventuell 2-3 Scheibchen beiseite stellen. Mit der Crème bedecken. Zugedeckt 3-4 Stunden kühl stellen. Kurz vor dem Servieren restliche Apfelscheibchen darauf geben und mit Amaretti bestreuen.

Nährwerte

Eine Portion enthält: 331 kcal, 6g Eiweiss, 41g Kohlenhydrate, 16g Fett.

Sie befinden sich hier: [Startseite](#) > [Rezepte & Kochideen](#) > [Rezepte](#)