

Zutaten für ca. 5 Dessertgläser:

Bratapfelkompott:

3 Äpfel
Saft einer Zitrone
2 TL Zimt
100 ml Orangensaft
2 bis 3 EL brauner Zucker

Zimtcreme:

250 g Topfen (20% Fett)
200 ml Sahne
50 g Puderzucker
1 TL Zimt
1 Tüte Bourbonvanillezucker

Topping:

Lotuskekse
2 bis 3 EL gehobelte Mandeln



Zubereitung:

Backofen auf 175°C (150°C Umluft) vorheizen.

Bratapfelkompott:

Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden, in eine Auflaufform geben und sofort mit Zitronensaft mischen. Mit Zimt bestreuen und verrühren, den Orangensaft dazu gießen und den Zucker damit vermischen. Die Äpfel in den vorgeheizten Backofen geben und für 20 bis 25 Minuten braten, dabei gelegentlich umrühren. Das Kompott abkühlen lassen und kalt stellen.

Zimtcreme:

Die Sahne steif schlagen, dann den Topfen einrühren. Mit Zimt, Zucker und Vanille würzen, zu einer glatten Creme verarbeiten und kalt stellen.

Topping:

Für das Topping ein paar Lotuskekse fein zerbröseln und zwei bis drei Lotuskekse mit den Händen grob zerbrechen. Die gehobelten Mandeln in einer beschichteten Pfanne anrösten, bis sie leicht bräunlich werden.

Zum Servieren zunächst die Creme in Gläser geben, dann das Bratapfelkompott darauf verteilen, etwas von den fein zerbröselten und den gebrochenen groben Lotuskeksstückchen darüber streuen und zuletzt die angerösteten Mandeln darauf geben.

Fotos: Katarina Brkić
Gestaltung: Stefanie Petelin

Gutes Gelingen wünscht Katarina Brkić



Zimtcreme mit Bratapfelflekkompott & Lotuskekse