



Rezept Nachtisch

20.10.2014

Dänisches Apfelkompott

Zutaten:

- | | |
|-----------|--|
| 1 Kg | Äpfel |
| | Saft und abgeriebene
Schale einer Zitrone |
| 100 g | Zucker |
| ¼ l | Apfelsaft |
| 200 g | Zwieback (20 Stück) |
| 100 g | Butter |
| 75 g | Zucker |
| 1 geh. TL | Zimt |
| ½ Glas | Johannisbeergelee |
| 1 Becher | süße Sahne (200 g) |



Zubereitung:

Äpfel schälen, vierteln, entkernen und mit Zitrone-saft und abgeriebener Schale und 100 g Zucker im Apfelsaft zugedeckt gar dünsten.

Zwiebacke mit einem Nudelholz grob zerkleinern / zerdrücken und in der erhitzten Butter goldgelb rösten.

75 g Zucker und Zimt mischen und in die Zwiebackmasse geben.

In eine Glasschale das erkaltete Apfelmus füllen.

Die Hälfte der Zwiebackmasse darüber geben.

Das Johannisbeergelee erhitzen (Wasserbad), damit es flüssiger wird und über die Zwiebackmasse geben.

Darüber dann die restliche Zwiebackmasse verteilen.

Sahne steif schlagen und obenauf geben.

