

SPEKULATIUS - APFEL - TOPFEN DESSERT



ZUTATEN:

für ca. 6 Weck-Gläser

für die Creme:

250 g Topfen

150 g Mascarpone

120 g Joghurt

ca. 50-80 g Wiener Zucker Staubzucker

1 Pkg. Vanillezucker

für die Brösel:

100 g Spekulatius

(entweder gekauft oder selbst gebacken)

100 g Butterkekse

1 großes Glas Apfel-Punsch-Marmelade (500 ml)



ZUBEREITUNG:

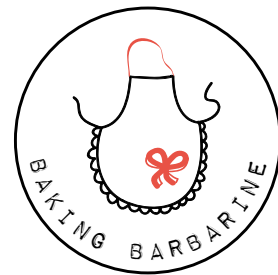
1. Butterkekse und Spekulatius in einem Multi-Zerkleinerer fein hacken und in eine Schüssel geben.
2. Topfen, Mascarpone, Joghurt, Zucker und Vanillezucker gut vermischen.
3. Dessert-Gläser vorbereiten und abwechselnd die Keksbrösel, die Topfencreme und die Apfel-Punsch-Marmelade streichen. Der Abschluss sollte ein Klecks Apfel-Marmelade sein.
4. Mit Spekulatius, getrockneten Apfelscheiben und Keksbrösel dekorieren.

Hinweis:

Wenn man gekaufte Spekulatius verwendet braucht man nicht ganz so viel Zucker, als wenn man selbstgebackenen Spekulatius verwendet!

Rezept Apfel-Marmelade auf der nächsten Seite!

APFEL - PUNSCH - MARMELADE - GESCHENKE AUS DER KÜCHE



ZUTATEN:

für ca. 6 Gläser à 250 ml

500 ml Apfelsaft naturtrüb

1 Zimtstange

2 Nelken

1 Stück Ingwer klein

1 Teebeutel Punsch-Fix

(Alternativ: Glühfix oder Winterzauber)

1 kg Äpfel

500 g Wiener Zucker Gelierzucker 2:1

½ Zitrone

4-6 cl Rum



ZUBEREITUNG:

1. Apfelsaft mit den Gewürzen, dem Tee und dem Ingwer kurz aufkochen und dann abseihen bzw. den Teebeutel entfernen.
2. Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und klein schneiden. Mit dem Zitronensaft, dem Apfelsaft und dem Gelierzucker in einem ausreichend großen Topf erhitzen und 4 Minuten kochen lassen. Umrühren!
3. Gelierprobe nicht vergessen. Zum Schluss den Rum unterrühren. Topf vom Herd nehmen und die Marmelade in heiß ausgespülte Gläser füllen. Sofort verschließen und 15 Minuten auf den Deckel stellen.

Hinweise:

- Die Konsistenz der Marmelade ist anfangs etwas flüssiger und wird erst mit dem Abkühlen fester.
- Je nach Tee-Sorte kann die Marmelade einen unterschiedlichen Farbton erhalten!!! Man kann den Tee auch einfach weglassen, wer es heller will.
- Wer den Rum-Geschmack nicht zu intensiv will, den Rum einfach schon mitkochen!