

## Bondepige med slør (Bauernmädchen mit Schleier)

### Zutaten für 8 Gläser oder Schalen:

250gr. Pumpernickel  
1 El. Butter  
500gr. Säuerliche Äpfel  
(ich verwende Braeburn)  
100gr. Mandeln  
340gr. Marmelade  
(ich verwende Himbeere)  
100gr Dunkle Schokolade  
(je dunkler desto besser)  
500ml Schlagsahne  
150gr. Ganze Himbeeren  
(zum verzieren)  
2cl. Brauner Rum  
(der Rum ist kein „muss“ wegen Kinder usw.)



### Zubereitung:

Pumpernickel klein bröseln und mit der Butter in einer Pfanne rösten, danach Abkühlen lassen.

Apfel schälen und entkernen, in einem Topf mit etwas Wasser (2-3 El.) aufkochen, danach vom Herd nehmen und zerstampfen (je feiner desto besser).

Mandeln in eine ohne Fett heißen Pfanne anrösten, danach unter den Apfelstampf heben und abkühlen lassen.

Im nächsten Schritt wird die Schokolade geraspelt und die Sahne steif geschlagen, dann unter die Hälfte der Schlagsahne die klein geraspelte Schokolade ziehen. Die andere Hälfte Schlagsahne wird kalt gestellt.

Nun die 8 Dessertgläser oder Schalen in folgender Reihenfolge so lange schichten bis alles aufgebraucht ist:

Pumpernickelkrümel – Apfel-Mandelmus – Himbeermarmelade – Schokoschlagsahne

Die letzte Schicht sollte aber aus Pumpernickelkrümel sein. Die Gläser/Schalen danach einige Stunden in kühler Umgebung ruhen/ziehen lassen.

Kurz vor dem servieren wird dann mit der restlichen Sahne ein „Häuptchen“ darauf gesetzt und mit den Himbeeren garniert!