

Dänischer Apfeldessert

Zutaten für 4 Portionen:

Zutaten für Apfelmus:

750 g Äpfel
(geschält & entkernt)
75 ml Apfelsaft
175 g Zucker
1 Pck. Vanillezucker

Zutaten für Brösel:

50 g Zucker
50 g Butter
100 g Paniermehl

Zusätzlich benötigt wird:

1 Pck. Vanillezucker
200 g Schlagsahne



Zubereitung:

Den Apfelsaft in einen großen Topf geben, dazu dann die Apfelstückchen, Zucker und Vanillezucker alles zusammen aufkochen und 10 Minuten bei geringer Hitzezufuhr köcheln lassen. Danach vom Herd nehmen und die Masse mit dem Kartoffelstampfer etwas zerstampfen (**wenn es feiner gewünscht ist, kann auch den Pürierstab verwenden**). Den Apfelstampf gut abkühlen lassen.

Die Butter in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Dann Paniermehl und Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren rösten, bis das Paniermehl leicht Farbe angenommen hat, danach alles abkühlen lassen. Jetzt wird die Schlagsahne mit Vanillezucker steif schlagen.

Die Schichtung in den Dessertgläsern/Dessertschalen:

Die Gläser/Schalen nebeneinander stellen, unten fangen wir mit dem gerösteten Paniermehl an (ca. 1 cm.), darauf geben 1-2 cm. Apfelstampf, dann ca. 2-3 cm. Schlagsahne, dann wieder Paniermehl usw. bis alles verarbeitet ist. Aber darauf acht dass mit Sahne abgeschlossen wird.

Tipp:

Das Dessert mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen und kalt servieren. Wer möchte kann das Ganze noch mit Schokoraspeln garnieren.

