



## **Bratapfel Schichtdessert**

**Je nach Größe des Dessertglases ergibt das Rezept 4 Gläser**

### **Zutaten Mascarponecreme:**

250g Mascarpone  
250g Sahne  
30-40g Pudererythrit nach Geschmack  
1 Stück Vanilleschote ausgekratzt  
Zimt nach Geschmack

### **Herstellung:**

Alle Zutaten mischen und wie beim Sahneschlagen einfach aufschlagen. Achtung die Masse überschlägt sich schnell.

### **Zutaten Bratapfel Ragout:**

150g Apfel Direktsaft  
1 Stk. Apfel süß säuerlich  
2 Teelöffel Maisstärke  
Zitronensaft frisch gepresst zum Abschmecken  
gehackte Rosinen (wer möchte)  
1 Stück Zimtstange  
Vanillearoma

### **Herstellung:**

Die Maisstärke mit 2 Esslöffeln verrühren. Den Apfelsaft mit der Zimtstange und dem Vanillearoma aufkochen und ziehen lassen. Die Zimtstange entfernen und mit dem Stärkegemisch abbinden. Mit Zitronensaft abschmecken. Das Ragout braucht Säure. Den Apfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Die Würfel unter den Fond ziehen und alles im Kühlschrank kühlen.

### **Zutaten Spekulatius Crumble:**

75g Weidebutter  
60g Erythrit  
60g Mandelmehl  
1 Teelöffel Spekulatius Gewürz

### **Herstellung :**

Alle Zutaten zu einem Teig kneten und dann Stücke zupfen und aufs Backpapier setzen. Bei 170°C für ca.20 Minuten goldbraun backen und auskühlen lassen. Am besten über Nacht offen stehen lassen.