

## Bratapfeldessert

---

Zutaten für 6 Personen:

Zubereitungsdauer 35 Minuten:



### *Apfelragout:*

400 g Äpfel

1 EL brauner Zucker

1 EL SalzburgMilch Premium Teebutter

100 ml Apfelsaft

½ TL Lebkuchengewürz

1 TL Speisestärke

### *Topfencreme:*

250 ml SalzburgMilch Premium Schlagobers

1 Prise Salz

250 g SalzburgMilch Premium Mehlspeistopfen

2-3 EL Zucker

1 Vanilleschote

2 EL Mandelplättchen

Für das Apfelragout werden die Äpfel geschält und gewürfelt. Mit dem Zucker mischen und in Butter kurz anrösten. Die Apfelstücke mit dem Apfelsaft ablöschen und bei kleiner Hitze weich dünsten lassen. Die Speisestärke wird in etwas Wasser angerührt und gemeinsam mit dem Lebkuchengewürz kurz vor Ende der Garzeit in die Apfelmischung eingerührt. Das Apfelragout noch warm auf die bereitgestellten Dessertgläser verteilen und auskühlen lassen.

Der Schlagobers wird mit dem Salz aufgeschlagen. Als nächstes wird der Topfen mit dem Zucker hinzugefügt. Die Vanilleschote aufschneiden und das Vanillemark in die Creme einrühren.

Die Creme auf dem Apfelragout verteilen.

Die Mandelplättchen in einer Pfanne kurz goldbraun anrösten und als Topping auf dem Dessert verteilen.

*TIPP: Die ausgekratzte Vanilleschote in ein Schraubglas mit Zucker geben und jeden Tag durchschütteln, dann verteilt sich das Aroma der Vanille auf den Zucker.*

