



Altenländer Apfel - Holunder Schichtcreme mit Mascarpone, Honig und Cantuccini

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4-5', 'yield' : " });
```

Harmoniert toll miteinander, schnell gemacht, immer wieder lecker hm...

Zutaten

- 800 g / 4 Stück geschmackvolle, säuerliche Äpfel
- 4 EL Zitronensaft
- 4 TL Zucker
- 2 Tütchen Vanillezucker
- 7 EL Holunderbeersaft
- 8 -10 ital. Mandelkekse - Cantuccini
- 300 Mascarpone light
- 4 TL flüssiger Honig
- 6 EL Milch

Zubereitungsart

Schritt1

Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen, 3 Äpfel in grobe Stücke schneiden. 1 Apfel fein würfeln, sofort mit etwas Zitronensaft marinieren. (Gibt dem Ganzen eine gewisse Frische)

Schritt2

Die groben Apfelwürfel mit 4 - 5 EL Wasser, mit dem restlichen Zitronensaft und Zucker, 6 - 8 min. bei geschlossenem Deckel dünsten. Nicht zu weich werden lassen, „stückig“ halten.

Schritt3

Auf einem Küchensieb abgießen, die Flüssigkeit fast völlig einkochen.

Schritt4

Den Holunderbeersaft, die gedünsteten Äpfel und die Apfelwürfel wieder dazu geben, kurz „aufstoßen“, dann abkühlen lassen

Schritt5

Die Mascarpone mit dem Honig und Vanillezucker verrühren, die Cantuccini, grob stoßen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das Apfelkompott mit der Vanille - Honig Mascarpone abwechselnd in schöne Gläser schichten, mit den Cantuccini bestreut und gut durchgekühlt servieren.

Rezeptart: Niedersächsisch **Tags:** äpfel, cantuccini, honig, mascarpone, schichtcrème, Vanillezucker

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/altenlaender-äpfel-holunder-schichtcreme-mit-mascarpone-honig-und-cantuccini/>