

Barbara Böhmer

Professional

Apfel Lebkuchencreme

Dessert

Zubereitung 

Schwierigkeit: ● ● ○ ○ ○

Äpfel klein schneiden, in einer Pfanne etwas Zucker karamellisieren lassen mit Wasser ablöschen und die Äpfel darin ca. 5 Minuten leicht dünsten. Für die Creme Topfen, Mascarpone, Zucker und Gewürz gut vermischen.

in ein Glas wie folgt schichten: Creme, Lebkuchen, Creme, warmen Äpfel etwas Creme, mit etwas Schlagobers und Dekor anrichten.



Zutaten 

3 Äpfel, geschält

250 g Topfen

250 g Mascarpone

1 TL Apfelstrudelgewürz

50 g Staubzucker

200 g Lebkuchen gehackt

etwas geschlagenes
Schlagobers

Dekor