Nah&Frisch



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