

Dörrapfel-Kompott mit Mandelkrokant



Dessert für 4 Personen

Einkaufsliste

- 200 g Vanille-Glace**
- 150 g gedörrte Apfelringe**
- 4 dl Apfelsaft**
- 1 Bio - Zitrone**
- 0,5 dl Rum**
- 1 Vanilleschote**
- Zimt**
- Kardamom**
- Nelke**
- 80 g Mandelblättchen**
- 1 EL Apfelsaft**
- 2 EL brauner Zucker**

Zubereiten Dörrapfelkompott

- a 150 g gedörrte Apfelringe vierteln.
- b In eine Pfanne 4 dl Apfelsaft geben.
- c 2 Esslöffel Zitronensaft von der Bio-Zitrone dazugeben.
- d 0,5 dl Rum ebenfalls begeben.
(Wenn für Kinder Rum weglassen und durch Apfelsaft oder Rumpunsch ersetzen)
- e Die Vanilleschote längs halbieren und den Samen herausschaben und auch in die Pfanne geben.
- f Die geviertelten Dörrapfelringe dazugeben und zugedeckt ca. 1 Minute kochen lassen.
- g Dann die Kochplatte ausschalten und zugedeckt ca. 30 Minuten ziehen lassen.

Zubereiten Mandelkrokant

- h 80 g Mandelblättchen mit einem Esslöffel Apfelsaft und 2 Esslöffel braunem Zucker in einer kleinen Schüssel vermischen und etwas ziehen lassen.
- i Auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und alles dünn verteilen, so dass möglichst wenig Mandelblättchen aufeinander liegen.
- k Die Mandelblättchen im 220 Grad vorgeheizten Ofen (Ober- / Unterhitze) auf der mittleren Rille ca. 6 - 8 Minuten goldbraun caramolisieren lassen.
- l Aus dem Ofen herausnehmen und komplett abkühlen lassen.

Servieren

- m Die Gewürze (Zimt / Kardamom / Nelke) aus dem Dörrapfelkompott entfernen und in Desserschalen verteilen.
- n Je eine Kugel Vanilleglace draufgeben und mit dem Mandelkrokant bestreuen und servieren.