

Apfel-Mascarpone-Trifle

✔ vegetarisch ⌚ Zubereitungszeit: 20 Min. + Kühlzeit: 1 Std. III einfach



Bild: © Ariane Bille für BVE0

Zubereitung Dessert

- Orangen waschen, trocken reiben und Schale abreiben. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und mit 100–150 ml Wasser, 1 TL Zimt, ½ TL Kardamom, 3 EL Honig und 1 ½ EL Orangenschale zu einem Kompott einkochen.
- Orangen pressen. Mascarpone mit ¾ des Orangensafts und restlichem Zimt, Kardamom und Honig zu einer cremigen Masse verrühren und in Dessertschalen verteilen.
- Spekulatius in einen Gefrierbeutel füllen und grob zerkleinern. Walnüsse grob hacken.
- Apfel-Kompott auf die Mascarpone-Creme geben und mit Keksbröseln und Walnüssen bestreuen. Restlichen Orangensaft über die Trifles träufeln, abdecken und vor dem Genießen mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen und Durchziehen lassen.

Zutaten für 4 Personen:

- 2 große Bio-Orangen
- 2 große Äpfel (z.B. Elstar)
- 2 TL gemahlener Zimt
- 1 TL gemahlener Kardamom
- 6 EL Honig
- 500 g Mascarpone
- 150 g Spekulatius
- 3 EL Aceto Balsamico-Essig
- 50 g Walnüsse



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO



Bild: © Ariane Bille für BVEO

Bitte beachten Sie: Veröffentlichung nur mit Quellennachweis „BVEO“ oder „Pressebüro Deutsches Obst und Gemüse“ an Bild und Text. Die angehängten Daten dürfen nur für Zwecke der Information über Obst und Gemüse verwendet werden. Eine Weitergabe an Dritte sowie die Veränderung des Datenmaterials ist nicht gestattet. Eine erneute Verwendung zu einem anderen Zeitpunkt oder Zweck bedarf einer erneuten Genehmigung durch das Pressebüro Obst und Gemüse. Wir freuen uns über ein Belegexemplar oder eine kurze E-Mail, wenn Sie unser Material nutzen.



Pressebüro deutsches Obst und Gemüse
c/o Pretzlaw Communications
Neue Schönhauser Straße 20
10178 Berlin