

REZEPT FÜR VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN



VERSCHLEIERTES BAUERNMÄDCHEN

Schwierigkeitsgrad: normal

Für 4 Portionen | 45 Min. | + Abkühl- und Kühlzeit

Zutaten

- 125 g Pumpernickel
- 1/2 TL Butter
- 250 g säuerliche Äpfel
- 50 g SweetFamily Unser Feinster
- 1 cl Rum
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g Schlagsahne
- 50 g Bitterschokolade
- 170 g Himbeerkonfitüre (siehe Tipp)
- nach Belieben Schlagsahne und Himbeeren zum Verzieren



2319

ZUBEREITUNG

549

Kcal

pro Portion ca.

7.2

Gramm

Eiweiß

67.8

Gramm

Kohlenhydrate

26.8

Gramm

Fett

1. Pumpernickel fein zerbröseln, in heißer Butter anrösten und abkühlen lassen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Mit wenig Wasser aufkochen und weich garen. Äpfel pürieren und mit Rum und Zucker abschmecken. Mandeln in einer Pfanne ohne Fett kurz anrösten, unter das Apfelmus heben und abkühlen lassen.
3. Sahne steif schlagen. Schokolade fein raspeln und unter die Sahne ziehen. Schwarzbrotkrümel, Apfelmus, Himbeerkonfitüre und Schokosahne abwechselnd in 4 Glasschälchen oder Gläser schichten, dabei mit Schwarzbrotkrümeln abschließen. Dessert ca. 4 Stunden oder über Nacht im Kühlschrank durchziehen lassen. Nach Belieben mit etwas Sahne und Himbeeren verziert servieren.

Tipp:

Ein Rezept für selbst gemachte Himbeerkonfitüre findet ihr [hier](#).