

Rezept für ein köstliches Apfel-Preiselbeer-Dessert, das perfekt für 12 Personen geeignet ist. Dieses Dessert ist fruchtig, leicht und lässt sich wunderbar vorbereiten.

Zutaten:

Für das Dessert:

- 8 große Äpfel (z. B. Boskop oder Elstar), geschält, entkernt und in kleine Würfel geschnitten
- 300 g Preiselbeeren (Glas oder frische, nach Verfügbarkeit)
- 200 g Zucker (nach Geschmack, je nach Süße der Äpfel)
- 1 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 400 ml Apfelsaft
- 2 EL Zitronensaft
- 2 EL Speisestärke, in etwas Wasser aufgelöst

Für die Creme:

- 500 g Quark (20 % Fett oder Magerquark)
- 500 g Mascarpone
- 400 ml Sahne
- 100 g Puderzucker (nach Geschmack)
- 1 TL Vanilleextrakt

Zum Garnieren:

- 100 g gehackte Mandeln oder Krokant
 - Einige Preiselbeeren oder Apfelscheiben (optional)
-

Zubereitung:

1. Apfel-Preiselbeer-Schicht:

1. Die Apfelwürfel mit Zucker, Zimt, Vanillezucker, Apfelsaft und Zitronensaft in einem großen Topf mischen.
2. Auf mittlerer Hitze ca. 10 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich, aber noch bissfest sind.
3. Die Speisestärke in etwas Wasser auflösen, in die Apfelmasse einrühren und 1–2 Minuten köcheln lassen, bis die Masse leicht eindickt.
4. Die Preiselbeeren vorsichtig unterheben. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

2. Creme vorbereiten:

1. Quark und Mascarpone in einer großen Schüssel glatt rühren.
2. Sahne mit Puderzucker und Vanilleextrakt steif schlagen und unter die Quark-Mascarpone-Masse heben.

3. Dessert schichten:

1. In Dessertgläser oder eine große Servierschüssel abwechselnd die Apfel-Preiselbeer-Masse und die Creme schichten. Die oberste Schicht sollte Creme sein.

4. Garnieren:

1. Mit gehackten Mandeln, Krokant oder frischen Preiselbeeren dekorieren.
2. Optional Apfelscheiben oder Minzblätter als Garnitur hinzufügen.

5. Kühlen und Servieren:

1. Das Dessert mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen.
2. Gekühlt servieren.

Tipp:

- **Vegane Variante:** Mascarpone und Sahne durch pflanzliche Alternativen (z. B. Soja-Schlagcreme und Kokosjoghurt) ersetzen.
- **Knusprige Note:** Zerbröselte Spekulatius oder Butterkekse als zusätzliche Schicht hinzufügen.

Guten Appetit! 🍏 ✨