



Apfel-Zimt-Dessert mit Mascarpone-Haube

Zimt und Apfel sind wie für einander gemacht. Wir alle bei uns zu Hause lieben diese Kombination. Ich finde es immer so schön, wenn sich der Duft von Zimt im ganzen Haus verteilt.

Zutaten für 4 – 5 Gläser à 160 ml

Teig

Entweder man verwendet eine Packung Kuchenteig aus dem Regal oder man stellt ihn nach meinem Grundrezept her.

Da der Kuchenteig auch sehr gut auf Vorrat zubereitet werden kann, hatte ich das Glück, dass ich noch welchen im Kühlschrank hatte.

Füllung

4 mittelgrosse leicht säuerliche Äpfel (ca. 500 g – geschält und entkernt gewogen)

90 g Rohzucker

2 EL Maisstärke

2 EL Wasser

1.5 TL Zimt ***

1 verquirltes Ei und etwas Zucker

Mascarpone-Creme

200 g Mascarpone

50 g Puderzucker

150 ml Sahne

1/2 TL Zimt ***

30 g gehackte Haselnusskerne

Zubereitung

Entweder ihr verwendet Kuchenteig aus dem Kühlregal oder ihr bereitet mein Kuchenteig-Grundrezeptes zu. Davon wird ca. ¼-Teig für das Dessert verwendet. Teig sollte mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ruhen.

Äpfel in kleine Würfel schneiden. Die Apfelstücke in eine Schüssel geben und ca. 10 Minuten mit dem Rohrzucker bestreuen und marinieren lassen.



Backofen auf 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Die Apfelstücke nun in die feuerfesten Gläser geben. Diese leicht einfetten. Ich habe dafür Weckgläser verwendet.

Äpfel bis unter den Rand füllen. Glas leicht auf die Arbeitsfläche klopfen, damit die Apfelstücke in die offenen Lücken rutschen können.

Sollte Flüssigkeit von den Äpfeln entstanden sein, diese zusammen mit der Maisstärke, Wasser und Zimt gut vermischen. Die Flüssigkeit über die Äpfel träufeln.

Auf einer bemehlten Arbeitsfläche den Kuchenteig auf ca. 2 mm ausrollen. Runde Deckel ausstechen. Diese sollten leicht Grösser als das Glas sein. Wenn sie zu knapp bemessen sind, fallen die Deckel während des Backens ins Glas.

Teigdeckel auf die Füllung legen und andrücken. Mit einem Messer Schlitze in den Teig schneiden. Mit dem verquirlten Ei bestreichen und leicht mit Zucker bestreuen.

In den Ofen schieben und während ca. 15 – 20 Minuten goldbraun backen.

Für die Creme den Mascarpone mit der Sahne cremig aufschlagen. Den Puderzucker und den Zimt dazu geben und sorgfältig unterheben.

Die Creme in einen Spritzbeutel geben und auf die das Dessert dressierten.

Wer einen Touch Crunch mag, kann in einer beschichteten Bratpfanne einige Haselnüsse rösten. Danach hacken und auf die Creme streuen.

*** Wer Sweet Themption von Würzmeister hat, kann den Zimt mit diesem leckeren Gewürz ersetzen.

