



Hier und heute

Adventliches Apfel-Vanillepudding-Dessert

Marcel Seeger zaubert ein festliches Apfel-Vanillepudding-Dessert mit Spekulatius und Quarksahne – perfekt für die Adventszeit!

Rezept

Adventliches Apfel-Vanillepudding-Dessert

von Marcel Seeger, für 6 Dessertgläser von je circa 200 ml

Zutaten

- 3 Äpfel (z.B. Elstar)
- 325 ml Milch
- 200 g Zucker
- 60 g Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 250 g Magerquark
- 30 g Puderzucker
- 200 g Sahne, aufgeschlagen
- 120 g Gewürzspekulatius

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und raspeln. Aus Milch, Wasser, Zucker, Vanillezucker, Zimt und dem Vanillepuddingpulver in einem Topf unter ständigem Rühren einen Pudding kochen. Den fertigen Pudding in eine Schüssel füllen und dann die geraspelten Äpfel unterrühren.

Die fertige Apfel-Puddingmasse abkühlen lassen. Den Magerquark mit dem Puderzucker verrühren, die Gewürzspekulatius in kleine Stücke brechen und die Sahne aufschlagen. Die aufgeschlagene Sahne unter den Magerquark heben und dann in jedes Dessertglas etwas Apfel-Puddingmasse geben und darauf Gewürzspekulatiustücke streuen.

Nun Quarksahne in einer Schicht darauf verteilen und dann erneut Apfel-Puddingmasse, Spekulatiusstückchen und erneut Quarksahne einfüllen, bis die Gläser gefüllt sind.

Die fertig geschichteten Gläser in den Kühlschrank geben, damit das Dessert gut durchkühlen und Bindung aufbauen kann.

Tipp: Als Dekoration etwas dunkle geraspelte Schokolade auf der Oberfläche der Dessertgläser verteilen.