



CRUMBLE TRIFLE IM GLAS / STREUSEL DESSERT MIT KOMPOTT



Dieses Dessert kann super vorbereitet werden und schmeckt dank des Magerquarks und des light Frischkäses leicht und fruchtig. Das Crumble ist total knusprig und daher ein tolles Topping. Im Rezept verwende ich Kokosblütenzucker, aber auch normaler Haushaltszucker oder brauner Zucker eignen sich gut.



Zubereitungszeit

30 Minuten



Kühlzeit

30 Minuten

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

STREUSEL

Verknete die Zutaten zu Streuseln und lege sie auf ein mit Dauerbackfolie belegtes Backblech und backe sie im vorgeheizten Ofen bei 180°C O/U für etwa 20 Minuten. Füge etwa 4-5 Minuten vor Ende der Backzeit die Mandeln hinzu, damit sie auch etwas Farbe bekommen. Lasse die Streusel danach komplett abkühlen.

APFEL-ZWETSCHGENKOMPOTT

Entkerne die Äpfel und schneide sie in Scheiben. Halbiere oder viertele die Zwetschgen und gib nun beide Zutaten in einen Topf. Füge den Kokosblütenzucker, den Zitronensaft und nach Belieben Likör hinzu und koche das Kompott auf. Lasse es bei mittlerer Hitze etwa 10 Minuten köcheln und danach komplett abkühlen. Fülle 8 Dessertgläser damit.

CREME

Verrühre den Quark, Frischkäse, Vanilleextrakt, Zitronensaft und Kokosblütenzucker und fülle ihn mithilfe eines Spritzbeutels in die Gläser. Streue nun die abgekühlten Streusel darüber und serviere das Dessert.

STREUSEL:

- 100 g** Butter (weich)
- 100 g** Kokosblütenzucker
- 200 g** Dinkelmehl
- 1 Pr.** Salz
- 2 TL** Zimt
- 50 g** Mandeln (gestiftet)

APFEL-ZWETSCHGENKOMPOTT:

- 350 g** Äpfel
- 350 g** Zwetschgen (entsteint)
- 2 EL** Kokosblütenzucker
- 1 EL** Zitrone (Saft)

CREME:

- 250 g** Quark
- 250 g** Frischkäse
- 1 TL** Vanilleextrakt
- 2 TL** Zitronen (Saft)
- 40 g** Kokosblütenzucker