

Käsekuchen-Creme mit Spekulatius-Brösel und Zimt-Apfel

Für zwei Personen

Für die Brösel:

40 g Spekulatius 1 EL Butter 1 EL brauner Zucker
1 TL Zimt

Für die Creme:

160 ml Schlagsahne 50 g Quark 200 g Frischkäse
12 cl Eierlikör 1 EL flüssiger Honig 10 g Puderzucker
1 Vanilleschote

Für das Topping:

1 Apfel 1 EL gehackte Mandeln 1 EL Pistazien
1 EL Butter 1 TL Zimt

Für die Brösel:

Die Butter schmelzen. Spekulatius in einer Plastiktüte zerkleinern und mit der Butter, dem Zucker und Zimt vermischen. In ein Glas füllen.

Für die Creme:

Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen.

Vanillemark mit Sahne, Quark, Frischkäse, Likör, Honig und Puderzucker vermengen und mit einem Siphon auf den Boden spritzen.

Für das Topping:

Äpfel waschen, trockentupfen, vom Kerngehäuse befreien, klein schneiden und in Butter weich köcheln lassen. Pistazien hacken und zusammen mit gehackten Mandeln dazugeben. Mit etwas Zimt würzen und auf der Käsecreme verteilen.

Das Dessert auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Utrecht am 23. Januar 2020