

# Apfel-Trifle

## Für 4 Personen

80 ml Apfelsaft	40 ml Wasser	5 g Ingwer
3 Äpfel	20 g Zucker	1 Zimtstange
1 Spritzer Zitronensaft	1 Msp. Speisestärke	300 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillezucker	150 g Magerquark	100 g Löffelbiskuit

Für das Apfelkompott Apfelsaft und Wasser in den Topf geben.

Ingwer schälen und fein schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in Würfel schneiden.

Apfelwürfel mit Zucker, Zimtstange, Ingwer und Zitronensaft zum Apfelsaft geben. Alles aufkochen und einige Minuten sanft köcheln lassen, bis die Apfelwürfel weich sind.

Die Stärke mit 1 TL Wasser vermischen unter das Kompott rühren und weitere 2 Minuten kochen, damit es etwas abbindet. Die Zimtstange entfernen, das Kompott nochmals abschmecken, evtl. noch etwas Zucker untermischen, dann abkühlen lassen.

Sahne steif schlagen, Vanillezucker unterrühren. Den Quark mit einem Schneebesen cremig rühren und dann unter die Sahne heben.

Löffelbiskuit grob zerbröseln und pro Portion jeweils etwas in ein Glas geben, darauf etwas Sahnecreme und eine Schicht Apfelkompott geben, dann nochmals Löffelbiskuit, Kompott und zum Abschluss Sahnecreme darauf geben.

Die Dessert-Gläser mindestens 1 Stunde kalt stellen, dann genießen.

Otto Koch am 26. September 2019