



# WANDERN SCHOTTLAND Rezept des Monats April 2011

## Hessischer Apfeltraum

*von Andrea Hess*

*Ein schneller, fruchtiger Nachtisch, der sich leicht abwandeln lässt.*

### Zutaten für 6 Personen

200 g  
4 EL  
750 g  
250 g  
250 g  
2 EL  
1 Pck.  
1 Becher  
Zimt

Löffelbiskuits  
Calvados oder Apfelschnaps  
Apfelkompott  
Mascarpone  
Quark  
Zucker  
Vanillezucker  
Sahne, geschlagen

### Zubereitung

1. Eine flache Auflaufform mit den Löffelbiskuits auslegen und mit dem Calvados beträufeln.
2. Nun das Apfelkompott darauf verteilen.
3. Die Mascarpone, den Quark und den Zucker gut verrühren, die geschlagene Sahne unterheben. Die Mischung auf das Kompott verteilen und glatt streichen.
4. Den Hessischen Apfeltraum ca. 2 Stunden im Kühlschrank ziehen lassen.
5. Vor dem Anrichten mit Zimt bestäuben.

### Tipp:

Der Nachtisch lässt sich je nach Saison leicht abwandeln. Gegebenenfalls wählt man einen passenden Alkohol zum gewählten Obst.  
Sehr lecker ist der Nachtisch zum Beispiel auch mit Rhabarberkompott.

***Guten Appetit!***