

Winterapfel-Creme im Baumkuchen



Zutaten für 4 Personen:

für die Creme

250g Ricotta
200g Schlagsahne
100g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker bzw.
Mark einer Vanilleschote
50ml Eierlikör

für das Apfelkompott

2 säuerliche, feste Äpfel
50ml Apfelwein bzw. Calvados
100ml Apfelsaft
50g Zucker
geriebene Schale v. 1/2 Zitrone
geriebene Schale v. 1/2 Orange
2 Gewürznelken
1 Zimtstange
1 Sternanis
1 Esslöffel Ingwermarmelade
1 Esslöffel Honig

400g Baumkuchen

Zubereitung:

Die Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. 50g Zucker in einem Edelstahltopf schmelzen, den Apfelwein bzw. Calvados, Apfelsaft, Ingwermarmelade, Honig, Zitronen- und Orangenzesten und die Gewürze dazu geben. Alles einkochen bis eine zähflüssige Masse entstanden ist. Jetzt die Apfelstücke zufügen und kurz mitkochen sodass sie noch Biss haben. Anschließend abkühlen lassen.

Für die Quarkcreme den Ricotta in eine Rührschüssel geben und mit dem Zucker, Vanillezucker, bzw. Vanillemark und dem Eierlikör glattrühren. Die Sahne sehr steif schlagen und vorsichtig unter den Quark heben. Jetzt ein Sieb mit Küchentrepp auslegen und in eine Schüssel stellen. Die Creme in das Sieb schütten und über Nacht im Kühlschrank abtropfen lassen. Die Flüssigkeit die sich in der Schüssel angesammelt hat abgießen, die Masse in die Schüssel stürzen und das Küchentrepp abziehen. Die Creme sollte die Konsistenz einer Mousse haben, sodass zum Servieren Nocken abgestochen werden können.

Zum Servieren den Baumkuchen in Ringe schneiden, die Creme in den Baumkuchen füllen, einige Löffel der Apfelmasse darübergeben und mit gehackten, gerösteten Mandeln bestreuen.