# BRATAPFEL DESSERT IM GLAS

4.8 bei 44 Bewertungen

45 min

## Zubereitung

1. Als ersten Schritt für das Topping Zucker so lange erwärmen, bis er karamellisiert, dann die gehackten Walnüssen einrühren, auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech gießen und etwas auseinanderstreichen. Trocknen lassen und dann in kleine Stücke brechen.

2. Die Äpfel schälen und würfelig schneiden. Danach mit mit Zimtstange, Wasser, Bratapfelgewürz und Zucker ca. 10 Minuten köcheln lassen.

3. In der Zwischenzeit Schlagobers steif schlagen und mit dem Mascarpone, Zucker und Zimt vermischen.

4. Die Apfelmasse auf 4 Gläser (https://www.backenmitchristina.at/produkt/vorratsglas-200-ml/) aufteilen, die Mascarpone-Creme darauf verteilen und am Schluss mit dem Topping garnieren.

## Zutaten

**4 PORTIONEN**

### APFELMASSE

| | |
|---|---|
| 5 Stk. | Äpfel |
| 1 Stk. | Zimtstage |
| 100 g | Wasser |
| 5 g | Bratapfelgewürz (alternativ Vanillezucker) |
| 50 g | Zucker |

### CREME

| | |
|---|---|
| 300 g | Schlagobers |
| 300 g | Mascarpone |
| 40 g | Zucker |
| | Zimt nach Geschmack |

### TOPPING

| | |
|---|---|
| 40 g | Zucker |
| 40 g | gehackte Walnüsse |