

# BRATAPFEL-SPEKULATIUS-DESSERT

## ZUTATEN für 6–8 Portionen

10 Äpfel

Kristallzucker

Sonnenblumenöl



250 ml Schlagobers (= Sahne)

2 P. Vanillezucker

250 g Mascarpone oder Mascarino

50 ml Baileys oder Sahnelikör



200 g Mandel-Spekulativus

etwas Baileys

## ZUBEREITUNG

- **Bratapfelmus:** Backrohr auf 240° C vorheizen. Kerngehäuse der Äpfel ausstechen. Äpfel dünn mit Öl einreiben, in Kristallzucker wälzen und auf ein geöltes bzw. mit Backfolie belegtes Backblech legen. Ca. 30–40 Minuten backen, bis die Schale reißt und die Äpfel ganz weich sind. Schalen entfernen. Bratapfelmasse vollständig auskühlen lassen.
- **Mascarponecreme:** Schlagobers mit Vanillezucker steif schlagen. Mascarpone mit Baileys verrühren, dann das Schlagobers sanft unterheben.
- Spekulativuskekse grob zerbrechen (und ev. in Baileys tauchen).
- Nun die Massen schichtweise in die Gläser füllen. Zuerst mit der Mascarponecreme beginnen, dann die Bratapfelschicht, die Spekulativuskekse, danach wieder Bratapfel und mit Mascarponecreme abschließen.
- Mit Spekulativus dekorieren und 1–2 Stunden im Kühlschrank rasten lassen, damit die Spekulativuskekse durchfeuchtet werden.
- Vor dem Servieren je ½ TL Baileys über die Kekse träufeln.

## TIPPS

Bratapfelmasse am Vortag zubereiten. Wenn es schnell gehen soll, kann auch Apfelmus aus dem Glas verwendet werden.

**Variante:** Baileys/Sahnelikör durch Eierlikör ersetzen.

Wer es intensiver mag, trinkt die Spekulativuskekse ebenfalls in Likör. Das verkürzt die Stehzeit im Kühlschrank und das Dessert kann sofort nach dem Aufschichten serviert werden.



[www.sugarandrose.org](http://www.sugarandrose.org) [facebook.com/sugarandrose](https://facebook.com/sugarandrose)