Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

Cheesecake im Glas mit Cider-Apfel und Hefezopf

Feines im Glas

Unser heutiger Nachtisch kommt mit wenigen Zutaten aus, die in den meisten Küchen immer vorhanden sind. Aus Äpfel, Quark, Sahne und etwas Kuchen- oder Hefezopfresten wird ein feines Schichtdessert im Glas. Vielleicht finden sich dazu noch ein wenig Vanille und Zitronenabrieb für einen anregenden Duft. Als Krönchen ein paar Stücke Bruch-Schokolade. So wird aus der Resteverwertung ein edler Gaumen- und Augenschmaus. Wir haben diesem Schmaus noch einen verführerischen Namen verliehen: "Cheesecake im Glas mit Cider-Apfel". So... wer kann dieser Verführung noch widerstehen?

Hier die heutige Rezeptur der Verführung:

Zutaten

Für 4 kleine Gläser

- 100 g Quark
- 100 g Frischkäse
- 30 g Vanillezucker
- Saft und Abrieb einer ½ Bio-Zitrone
- 100 ml Sahne
- 80 g Hefezopf, gewürfelt
- 1 großer Apfel
- 0,2 l Cider (oder Apfelsaft)
- 30 g Zucker
- 1 EL Stärke
- Puderzucker zum Bestäuben
- Wer möchte: etwas weiße Schokolade (mit Knusper)

Zubereitung

Den Frischkäse mit Quark, Vanillezucker, Zitronenabrieb und -saft gut verrühren.

Die Sahne steif schlagen und unter die Creme heben. Die Käsekuchencreme (Cheesecakecreme) für 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.

Den Apfel schälen, entkernen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Die Stärke mit Cider und Zucker in einem Topf anrühren. Apfelwürfel zugeben und alles rührend aufkochen.

Den Herd auf kleine Stufe zurückstellen und rührend ca. 5 Minuten kochen. Den Topf beiseitestellen und auskühlen lassen.

Zum Anrichten 4 Gläser mit Hefezopfwürfel füllen. Darauf die Creme verteilen.

Cider-Apfelwürfel obenauf verteilen und mit weißer Knusperschokolade dekorieren.