



Geschichteter Baumkuchen mit Apfel-Birnen-Kompott

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 10 Portionen

| | |
|----------------|--------|
| Äpfel, rot | 2 St. |
| Birnen | 2 St. |
| Bio Zitronen | 1 St. |
| Brauner Zucker | 4 EL |
| Traubensaft | 200 ml |
| Zimtstange | 1 St. |
| Schlagsahne | 400 g |
| Mascarpone | 250 g |
| Joghurt, natur | 300 g |
| Puderzucker | 80 g |
| Vanillinzucker | 2 EL |
| Baumkuchen | 1 St. |
| Minze, frisch | 10 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel und Birnen waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen und würfeln. Zitrone waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.
2. In einem Topf Äpfel und Birnen ca. 3 Min. erhitzen. Mit Zucker bestreuen und ca. 2 Min. karamellisieren lassen. Mit Traubensaft ablöschen, Zimtstange und 1 EL Zitronensaft zugeben und auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. leicht bissfest köcheln.
3. In einer Schüssel Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen. In einer weiteren Schüssel Mascarpone und Joghurt mit Puderzucker, Vanillinzucker, Zitronenschale und 1 EL Zitronensaft verrühren. Schlagsahne vorsichtig unterheben und abschmecken.
4. Baumkuchen quer in 3 Scheiben schneiden. Minze waschen, trocken schütteln und Blätter von den Stielen zupfen.
5. In eine große Schale eine Scheibe Baumkuchen legen. Mit etwas Creme bestreichen, Baumkuchenloch dabei mit Creme auffüllen. Nun nach Belieben abwechselnd Apfel-Birnen-Kompott, Mascarpone-Creme und Baumkuchen schichten. Mit Minze dekoriert servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 417 kcal |
| Kohlenhydrate | 50 g |
| Eiweiß | 8 g |
| Ballaststoffe | 4 g |
| Fette | 22 g |