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