



# SÜSSMOSTCRÈME MIT APFEL-KOMPOTT UND HASELNUSS SABLÉS

**Zubereitung:** 50 Minuten

**Kühlstellen:** Crème ca. 2h kühl stellen

Zutaten (für 8 Gläser à 2dl)

Crème

- 2 dl Süssmost
- 20g Zucker
- 20g Vanillecrémepulver zum Kochen
- 1,5dl Vollrahm

- 1 Packung Kambly Sablés mit Haselnüssen

Apfel-Kompott

- 300g Äpfel
- 1/2 Zitrone (Saft)
- 80g Zucker
- 1,2dl Süssmost
- 2 Teebeutel Hagebuttentee
- 1 Vanillestängel
- 10g Gelfix

## Zubereitung

### Apfel-Kompott

1. Äpfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden, mit Zitronensaft mischen.
2. Zucker in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze langsam karamellisieren, mit Süssmost auflösen. Vanillestängel längs aufschneiden, Samen auskratzen und dazu geben. Weiter kochen bis sich der Zucker aufgelöst hat. Hagebuttenteebeutel hinzugeben und nochmals kurz aufkochen. Teebeutel entfernen und die Süssmostsauce mit dem Gelfix leicht abbinden.
3. Die Apfelwürfel begeben, ganz kurz köcheln lassen und im Kühlschrank erkalten lassen.

### Crème

1. 3 EL Süssmost mit dem Vanillecrémepulver in einer kleinen Schüssel mischen. Restlichen Süssmost mit dem Zucker in einer Pfanne aufkochen, mit dem Vanillecrémepulver-Süßmost-Gemisch abbinden. Süßmostcrème in eine Schüssel geben, mit Folie abdecken und kaltstellen.
2. Vollrahm cremig schlagen. Die kalte Süßmostcrème ebenfalls gut aufschlagen und dann den geschlagenen Rahm vorsichtig untermischen. Crème 2 Stunden kühl stellen.

Apfelkompott in die Dessertgläser füllen und Süßmostcrème darauf verteilen. Haselnuss Sablés grob hacken und die Süßmostcrème damit dekorieren.

**Tip:** Wenn man die Süßmostcrème in einen Dressiersack abfüllt, lässt sich die Crème ganz sauber in die Gläser abfüllen.