



Zimtstern-Trifle mit selbstgemachter Creme



Zutaten

Menge

250 g	Mascarpone
1 handvoll	Zimtsterne
1	Orange
60 g	Zucker
1	Vanilleschote
200 g	Apfelkompott
200 g	Joghurt
1 EL	Butter
1 EL	Honig
200 ml	Sahne
1	Sahnesteif

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Min.

pro Portion: 1975 kJ, 472 kcal, 33 g Kohlenhydrate, 6,53 g Eiweiß, 35,8 g Fett, 88,3 mg Cholesterin, 1,87 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

veggie

Zubereitung

Bei diesem weihnachtlichen Dessert werden alle Zimtliebhaber garantiert hellhörig. Dieses Trifle wird auf der Basis von leckeren Zimtsternen, die zunächst zerkleinert werden, gemacht. Für die zweite Schicht machen wir dann eine leckere Creme mit Mascarpone, Joghurt, dem Mark einer Vanilleschote und etwas frischem Orangensaft. Damit die Creme auch richtig fluffig wird, heben wir dem Ganzen dann noch etwas steif geschlagene Sahne unter. Dann kann auch schon mit dem Apfelkompott geschichtet werden. Dieses Trifle ist nicht nur cremig, sondern auch crunchy und fruchtig zugleich. Für das Topping kannst du noch ein paar Orangenscheiben zurecht schneiden und in kleinen Gläsern servieren.

Step 1:

Zuerst machst du den Crumble. Dazu zerkleinerst du grob die Zimtsterne, z.B. mit einem Mixer. Dann 1 EL Butter in der Pfanne schmelzen lassen und die Zimtstern-Stücke darin kurz braten. Den Honig hinzufügen, verrühren und alles abkühlen lassen.

Step 2:

Dann rührst du für die Creme, die Mascarpone mit dem Joghurt und dem Mark der Vanilleschote, sowie dem Abrieb und dem Saft der halben Orange glatt. Die andere Hälfte der Orange in halbe Scheiben schneiden. Dann die Sahne zusammen mit dem Sahnesteif steif schlagen und unter die Creme ziehen.

Step 3:

Nun schichtest du die Creme abwechselnd mit dem Crumble und dem Apfelkompott in Gläser. Zum Schluss mit einem Zimtstern und einer Orangenscheibe garniert servieren.