

Rezept aus der Sendung "Tim Mälzer kocht"

samstags, 15.30 Uhr im Ersten



Aprikosen-Apfelkompott mit Sahnejoghurt und Walnüssen

(Sendung 20.02.2010)

Zutaten

- 1 säuerlicher Apfel (z. B. Elstar)
- 3 El Honig
- 150 g getrocknete Aprikosen
- 1 Vanilleschote
- 300 ml Apfelsaft
- ½ Zitrone
- 1–2 El Aprikosenkonfitüre
- 6 El Zucker
- ½ Tl Lebkuchengewürz (oder Zimtpulver)
- 150 g Walnuskerne
- 400 g griechischen Sahnejoghurt (10 %)

Zubereitung

1. Apfel vierteln und entkernen. Die Apfelviertel längs halbieren und in Scheiben schneiden. Honig in einem Topf erhitzen, Äpfel zugeben und andünsten. Aprikosen vierteln und zugeben. Vanilleschote längs halbieren, das Mark herauskratzen und mit der Schote zu den Früchten geben. Apfelsaft und den Saft der Zitrone zugeben. Offen bei milder Hitze ca. 30 Minuten köcheln, dann leicht abkühlen lassen. Konfitüre untermischen.
2. Inzwischen Zucker in einem Topf karamellisieren. Lebkuchengewürz und Walnüsse zügig unterrühren, dann alles auf ein Stück Backpapier geben und abkühlen lassen.
3. Das Kompott in 4 Dessertgläser füllen. Sahnejoghurt kurz durchrühren und auf das Kompott geben. Walnüsse grob hacken und kurz vor dem Servieren auf dem Joghurt verteilen.

Für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 45 Minuten