

## Geschichteter Baumkuchen mit Apfel-Birnen-Kompott

Zeit gesamt 20min



Zubereitungszeit 20min





## 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
Vanille Zucker	2 EL
Baumkuchen	1 St.
Minze, frisch	10 g

## Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, große Schüssel, mittlerer Topf, feine Reibe, SILVERCREST 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