

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Trifle mit Apfelkompott, Hafercrumble und Whiskeycreme

Koch: Arron Lynch

Zutaten

(für 4 Personen)

Für das Kompott:

6 große Äpfel

3 EL brauner Zucker

1 TL Gewürzmischung (aus Zimt, Gewürznelken & Muskatnuss – alles fein gemahlen)

½ TL Vanilleessenz oder Vanillezucker

20 ml Wasser

1 EL irischer Whiskey

Saft einer ½ Zitrone

Für die Creme:

350 ml Obers

200 g Frischkäse

1 EL Whiskey

1 TL Vanilleessenz oder Vanillezucker

40 g Staubzucker

Für den Hafercrumble:

100 g Butter

6 EL Ahornsirup

100 g Haferflocken

Zimt

Quelle: ORF extra

Zubereitung

1. Für das Kompott die geschälten, entkernten und grob gewürfelten Äpfel mit dem braunen Zucker, den Gewürzen und der Vanilleessenz sowie 20 ml Wasser in einen großen Topf geben und bei mittlerer Hitze zum Köcheln bringen. Dann mit einem Deckel abdecken, die Hitze reduzieren und weiterkochen, bis die Äpfel weich sind, aber noch ihre Form behalten.
2. Währenddessen für die Creme das Obers mit einem Schneebesen in einer großen Schüssel steifschlagen. In einer weiteren Schüssel den Frischkäse, den Whiskey, den Staubzucker und die Vanilleessenz vermengen und anschließend unter das steifgeschlagene Obers heben, danach kaltstellen.
3. Wenn die Äpfel fast fertig sind, den Zitronensaft und den Whiskey hinzufügen und die Äpfel noch ein paar Minuten köcheln lassen, dann vom Herd nehmen.
4. Für den Hafercrumble die Butter und den Ahornsirup in einem kleinen Topf zum Kochen bringen. Dann die Haferflocken und eine Prise Zimt hinzufügen und alles etwa 4-5 Minuten köcheln und sprudeln lassen, bis die Sauce eindickt. Anschließend beiseitestellen – sobald die Mischung abgekühlt ist, wird sie knusprig.
5. Zum Schluss das Trifle zusammenstellen. Hierfür vier Serviergläser bereitstellen und diese zuerst mit dem in kleine Stücke gebrochenen Hafercrumble, danach mit dem Apfelkompott und am Ende mit der Creme befüllen. Dies gelingt am besten, wenn die Äpfel und der Crumble gut abgekühlt sind.