



Special: Weiße Schokomousse

mit Knusper topping und Apfel-Kaki-Kompott



40-50min



2 Personen

Für dieses leckere vorweihnachtliche Dessert haben wir uns vom guten alten Bienenstich inspirieren lassen. Das knusprig-süße Topping aus Mandeln und Haferflocken wird ganz unkompliziert im Ofen zubereitet. Mit seiner fruchtig-feinen Grundlage aus Apfel und Kakifruit und der darauf schwebenden Creme aus weißer Schokolade und Schlagsahne zergeht es förmlich auf der Zunge. Herrlich!

Was du von uns bekommst

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Apfel
- 1 Kaki
- 1 Packung Schlagsahne ⁷
- 100g weiße Schokodrops ^{6,7}
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Mandelblättchen ¹⁵
- 300g Haferflocken ¹

Was du zu Hause benötigst

- 80g Butter ⁷
- 2EL Honig
- Salz

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 3 kleine Töpfe
- Küchenwaage
- Handrührgerät
- Messbecher
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Das Rezept ergibt 4 Portionen.

Allergene

Gluten (1), Sojabohnen (6), Milch (7), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 822kcal, Fett 48.2g, Kohlenhydrate 83.4g, Eiweiß 11.4g



1. Kompott kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zitronenschale** abreiben, die **Zitrone** halbieren und auspressen. Den **Apfel** und die **Kaki** schälen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit **3EL Zitronensaft**, **1TL Zitronenschale** und 3EL Wasser bei mittlerer Hitze aufkochen. Bei niedriger Hitze 10-15Min. einkochen lassen, dann im Kühlschrank abkühlen.



4. Topping backen

Den Topf vom Herd nehmen und die **Mandelblättchen** sowie **150g Haferflocken** einrühren. Die **Mandel-Haferflocken-Mischung** gleichmäßig auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene 12-15Min. goldbraun backen. Das **Topping** aus dem Ofen nehmen, ca. 5Min. abkühlen lassen und anschließend mit den Händen zerkrümeln.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**



2. Schokomousse zubereiten

5EL Schlagsahne in einem weiteren kleinen Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen, dabei gelegentlich umrühren. Sobald die **Schlagsahne** kocht, den Topf vom Herd nehmen und die **Schokodrops** einrühren, bis sie vollständig geschmolzen sind. Ca. 30Min. im Kühlschrank abkühlen. **Tipp:** Für ein schnelleres Abkühlen das **Kompott** und die **Schokomousse** ins Tiefkühlfach stellen.



5. Sahne schlagen

Die **restliche Schlagsahne** mit einem Handrührgerät steif schlagen und dann vorsichtig unter die **Schokomousse** heben. **Tipp:** Nicht zu stark rühren, damit die **Mousse** nicht zusammenfällt.



3. Topping vorbereiten

60g Zucker, den **Vanillezucker**, **50ml Schlagsahne**, 80g Butter, 2EL Honig und 1 Prise Salz in einem weiteren kleinen Topf bei niedriger Hitze verrühren, bis die Butter geschmolzen ist und **Zucker** und Salz sich vollständig aufgelöst haben.



6. Anrichten und servieren

Das abgekühlte **Kompott** auf Gläser oder Schalen verteilen. Die **Schokomousse** darauf anrichten, nach Belieben mit dem **Topping** bestreuen und servieren. **Tipp:** Ggf. **übriges Kompott oder Topping** kann zum Frühstück mit Joghurt serviert werden.