



## Special: Weiße Schokomousse

mit Knuspertopping und Apfel-Kaki-Kompott

40-50min 3-4 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

- 2 unbehandelte Zitronen
- 1 Apfel
- 2 Kakis
- 2 Packungen Schlagsahne <sup>7</sup>
- 200g weiße Schokodrops <sup>6,7</sup>
- 200g Zucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 50g Mandelblättchen <sup>15</sup>
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 80g Butter <sup>7</sup>
- 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 8 Portionen.

### Allergene

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

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 606kcal, Fett 35.2g, Kohlenhydrate 63.3g, Eiweiß 7.4g



### 1. Kompott kochen

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Schale 1 Zitrone** abreiben, die **Zitronen** halbieren und auspressen. Den **Apfel** und die **Kakis** schälen, in ca. 1cm große Würfel schneiden und in einem kleinen Topf mit **5EL Zitronensaft, 2TL Zitronenschale** und 6EL 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**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an.  #marleyspooning



### 2. Schokomousse zubereiten

**100ml 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.