



Rezept von Jürgen T.

Grütze-Äpfel-Türme mit Pumpernickel-Topping

Zutaten:

125 g Pumpernickel
½ TL Butter
250 g säuerliche Äpfel
50 g Zucker
1 cl Rum (10 ml)
50 g geriebene Mandeln
125 ml Sahne
50 g herbe Schokolade
180 g Rote Grütze
Schlagsahne zum Verzieren

Zubereitung:

1. Die Butter in der Pfanne zerlassen, den Pumpernickel fein hacken, in der Butter rösten und erkalten lassen.
2. Äpfel schälen, vierteln und entkernen. Etwas Wasser in einem Topf erhitzen, die vorbereiteten Äpfel dazu geben und weich kochen. Nun die weichen Äpfel pürieren und mit Zucker und Rum abschmecken.
3. Mandeln in einer Pfanne anrösten, unter die Apfelmasse heben und abkühlen lassen.
4. Sahne steif schlagen, Schokolade fein raspeln und unter die Sahne ziehen.
5. In 4 oder 5 Glasschälchen so lange die Pumpernickel-Krümel, den Apfel-Mandelmus, die Rote Grütze und
6. die Schokoladensahne schichten, bis alle Zutaten aufgebraucht sind. Zum Schluss noch mit Pumpernickel-Krümel bestreuen.
7. Anschließend etwa 4 Stunden kaltstellen, mit Sahne verzieren und auf den Tisch bringen.