

# Bratapfel-Punsch-Mousse mit knusprigen Erdnuss-Streuseln

## Zutaten

alle Angaben für 4 Personen

### Mousse:

4 mittelgroße Äpfel  
1 El Zitronensaft  
2 El Zucker  
Mark von 1 Vanilleschote  
1 Prise Zimt  
1 Tl Butter  
1 Pkg Vanille-Dessertcreme (ohne Kochen)  
250 ml VERPOORTEN-Punsch  
200 ml geschlagene Sahne

### Streusel:

50 g Mehl  
75 g Erdnusscreme

### Deko:

karamellierte Apfelherzen (oder Spalten)



## Zubereitung

Äpfel schälen, fein würfeln und mit dem Zitronensaft beträufeln. Butter in einer Pfanne zerlassen, Äpfel, Zucker, Zimt und Vanillemark zugeben, solange anschwitzen bis die Äpfel goldbraun sind und der Zucker karamellisiert ist. Abkühlen lassen.

Cremepulver mit dem VERPOORTEN-Punsch anrühren, Bratäpfel unterrühren, geschlagene Sahne vorsichtig unterheben. In Desserringe oder Gläser füllen und mind. 2 Stunden durchkühlen lassen.

Aus Mehl und Erdnusscreme mit den Händen einen krümeligen Teig bereiten, auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen und bei 180° 8-10 Minuten goldbraun backen.

Zum Servieren die Mousse auf einen Teller geben, Streusel darauf verteilen und mit den Apfelherzen dekorieren.

## Leser-Tipp

Auch lecker: vor dem Durchkühlen noch 1-2 El Rumrosinen unter die Punsch-Mousse heben.

Link zum Rezept: [Bratapfel-Punsch-Mousse mit knusprigen Erdnuss-Streuseln](#)