

Prickelndes Punsch-Schichtdessert

Zutaten

Für 6 Portionen Punsch-Schichtdessert:

Kompott:

- 1 1/2 Äpfel
- 1 Birne
- 30 g Cranberrys getrocknet
- 1 EL Zucker
- 1 EL Wasser
- 1/2 TL Zitronensaft

Gelee:

- 400 ml Sekt trocken
- 60 ml Gin
- 100 ml Apfelsaft
- 20 ml Zuckersirup
- 40 ml Zitronensaft
- 5 Blatt Gelatine

Punsch-Soße:

- 200 ml Eierpunsch "VERPOORTEN-Punsch"
- 20 g Zucker
- 1 TL Speisestärke

Zubereitung

Kompott:

Die Äpfel und Birne schälen und würfeln. Die Birnen- und Apfelwürfel zusammen mit dem Zucker und Wasser 10 Min. köcheln lassen. Dann die Cranberrys unter das Kompott rühren und abkühlen lassen.

Gelee:

Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Den Apfelsaft mit dem Sekt, Gin, Zitronensaft und Zuckersirup verrühren. Die gequollene Gelatine ausdrücken, in einen kleinen Topf geben und bei geringer Hitze auflösen. Den Apfelsaft-Sekt zur geschmolzenen Gelatine geben. Den Apfelsaft-Sekt in 6 Gläser gießen und im Kühlschrank gelieren lassen.

Punsch-Soße:

Den VERPOORTEN-Punsch mit dem Zucker zusammen erwärmen. Stärke mit 3 EL Wasser verrühren und unter den Punsch rühren und eindicken lassen.

Zum Servieren etwas von der Punsch-Soße und vom Kompott auf das Gelee geben.



[Link zum Rezept: Prickelndes Punsch-Schichtdessert](#)