

# ***Gewürzter Sirupapfel mit Mascarponecreme***

Zutaten für 4 Personen

**4 kochfeste Äpfel** (à 140 g z.B. Elstar oder Gloster) schälen und mit

**12 Nelken** spicken. In einem Topf, in dem die vier Äpfel hineinpassen,

**200 g Zucker** und 750 ml Wasser aufkochen lassen. Die Äpfel in dem Sirup bei schwacher Hitze 40 Minuten köcheln lassen. Den Topf vom Herd nehmen, die Äpfel im Sirup abkühlen lassen und kalt stellen.

**125 g Mascarpone mit 100 g Sahne und 3 EL Zucker** verrühren. Die Äpfel mit dem Sirup auf vier Dessertteller verteilen, jeweils etwas Mascarponecreme darauf setzen und **4 EL Grenadinesirup (oder Ahornsirup)** darüber träufeln.

Statt mit Äpfeln kann man dieses Rezept auch mit Quitten zubereiten – diese müssen allerdings 1 ½ Stunden im Sirup köcheln.

