



VANILLE-COUSCOUS

COUSCOUS & BULGUR | DESSERT | 45-60 MIN | VEGETARISCH



Zutaten (Für 4 Personen)

100 g Müller's Mühle CousCous
60 g Zucker
100 ml Apfelsaft
je 300 g Äpfel und Aprikosen
2 Pimentkörner, 1 Nelke, 1/2 Stange Zimt
100 ml Milch
Mark von 1/2 Vanilleschote
80 ml Sahne
1/2 TL Vanillezucker

Produktempfehlungen



COUSCOUS

Zubereitungen

30 g Zucker karamellisieren und mit Apfelsaft ablöschen. Äpfel schälen, vierteln und das Kerngehäuse ausschneiden. Aprikosen waschen, halbieren und Steine entfernen. Äpfel und Aprikosen mit Piment, Nelke und Zimt in den Apfelsud geben, aufkochen und abgedeckt ca. 10 Minuten garen. Milch, restlichen Zucker und Vanillemark aufkochen, über den Couscous geben, ca. 5-7 Minuten quellen und abkühlen lassen. Sahne und Vanillezucker steif schlagen und mit Zitronenmelisse unter den Couscous ziehen. Couscous nach Wunsch in kleine Gläser füllen, andrücken und auf Teller stürzen. Gewürze aus dem Kompott entfernen. Kompott und Vanille-Couscous auf Teller oder kleinen Platten anrichten und nach Wunsch mit Zitronenmelisseblättchen garniert servieren.

Zubereitungszeit: ca. 50 Minuten