

Weintrauben-Schichtspeise

200 g Waffelröllchen (Cigarettes Russes)
250 g grüne kernlose Weintrauben
250 g blaue kernlose Weintrauben
50 g Pinienkerne
6 Eßl. Apfelsaft
2 Eßl. Rum
etwas Zimt
1 Eßl. Puderzucker
¼ l Sahne
2 P. Vanillezucker
400 g Schmand

Die Waffelröllchen grob zerbröckeln. Die Trauben halbieren, wenn man keine kernlosen bekommen hat, entkernen.

Die Pinienkerne in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Den Apfelsaft mit Rum, Zimt und Puderzucker verrühren, mit den Trauben mischen.

Die Trauben mindestens eine halbe Stunde darin marinieren.

Schmand in einer Schüssel mit einem Schneebesen glatt rühren. Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und mit dem Schmand vermischen. Traubenkompott abwechseln mit den Keksbröseln, der Sahne-Creme und den Pinienkernen in Portionsgläser oder eine passend große Schüssel schichten und sofort servieren.

Anmerkung: Wenn man Gäste erwartet, bereitet man ja auch den Nachtisch vorher und kühlt ihn im Kühlschrank. Durch das Stehen nehmen die zerbröckelten Waffelröllchen mehr Flüssigkeit auf und die Speise wird etwas fester, als beim Sofortservieren. So war es bei unserer Freundin, wo wir diesen Nachtisch zum 1. Mal gegessen haben. Ich fand ihn trotzdem sehr erfrischend und wohlschmeckend