

Bratapfel-Zimtcreme- Dessert im Glas

Zutaten

2 Äpfel
50g Zucker
Mark einer Vanilleschote
Saft einer halben Zitrone
50ml Apfelsaft
250g Quark
50g Naturjoghurt
2 TL Zimt
2 TL Ahornsirup

Sterne zum Verzieren, gebacken nach dem
Lebkuchenmännchen-Rezept auf dem Blog
alternativ auch Amarettini oder Cantuccini



- 1) Die Äpfel waschen, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jede Apfelspalte in 4 kleinere Spalten schneiden und in einer Form gut verteilen. Das Mark einer Vanilleschote, den Zucker, Zitronen- und Apfelsaft nacheinander über die Apfelspalten geben und einmal durchmischen.
- 2) Im Backofen bei 200 Grad Umluft für etwa 20 Minuten garen und anschließend abkühlen lassen. In kleine Gläser verteilen.
- 3) In einer Schüssel Quark, Naturjoghurt, Zimt und Ahornsirup vermischen. Auf die Apfelspalten in die kleinen Gläser geben.
- 4) Als Dekoration habe ich bei diesem Dessert kleine, selbstgebackene Lebkuchensterne verwendet, die ich nach dem Lebkuchenmännchen-Rezept vom Blog gebacken habe. Natürlich kann man das Dessert auch z.B. mit klein gebröselten Amarettini oder Cantuccini abrunden.