

Backen mit Klaus

Der süße Abschluß:

Bratapfel-Joghurtcreme mit Zimt

Zutaten: (Für 6 Portionen)

- 2 Äpfel, 20 g Butter, 650 g Zucker, 250 ml Cremefine zum Schlagen,
- 2 Pck. Sahnesteif, 2 Pck. Vanillinzucker, 2 TL Zimt,
- 4 Becher Bratapfel-Joghurt (Lidl, à 250 g), Minze z. Garnieren

Zubereitung:

1. Äpfel schälen, entkernen u. bis auf ½ Apfel in kleine Würfel schneiden. ½ Apfel in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne zerlassen, Zucker zugeben u. unter ständigem Rühren karamellisieren lassen. Apfelwürfel zugeben u. darin braten, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Auskühlen lassen.



2. Cremefine mit Sahnesteif u. Vanillinzucker steif schlagen. Bratapfel-Joghurt mit Zimt in eine Schüssel geben u. vermengen. Die steif geschlagene Cremefine mit den u. Apfelstücken unterheben, probieren lassen u. über Nacht kalt stellen.



3. Creme in Dessertschalen geben, mit Apfelspalten u. Minze garniert servieren.



Tipp des Chaoten: Super lecker diese Eigenkreation!

