

Frisches Apfel-Schichtdessert mit Apfel-Zimt-Hafer-Karamell

Zubereitungszeit: ca. 25 Min.

Niveau: einfach

Zutaten für 4 Gläser

50 g Weihenstephan Butter

150 g Zucker

100 g Weihenstephan Schlagrahm

200 g Haferflocken-Mischung Apfel-Zimt für Porridge (z.B von 3Bears)

3 kleine Äpfel

3 EL Zitronensaft

600 g Weihenstephan Sahnejoghurt mild Griechischer Art

50 ml naturtrüber Apfelsaft

150 g Mandelstifte

50 g Mandelblättchen

1 Prise Zimtpulver

Zubereitung

Butter und Zucker in einer Pfanne goldbraun karamellisieren. Sahne vorsichtig zugießen. So lange weitererhitzen, bis das sich Karamell wieder vollständig gelöst hat. Die Haferflocken-Mischung zugeben und unterrühren, so dass die Mischung rundherum mit etwas Karamell überzogen ist. Pfanne vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Inzwischen 2 Äpfel waschen, vierteln und vom Kerngehäuse befreien. In Würfel schneiden und mit 2 EL Zitronensaft mischen. Sahnejoghurt mit dem Apfelsaft glattrühren.

Mandelstifte und Apfelstücke unterheben.

In einer Pfanne ohne Zugabe von Fett die Mandelblättchen goldbraun rösten. Übrigen Apfel mit einem Apfelnuker vom Kerngehäuse befreien. In dünne Scheiben schneiden und mit dem übrigen Zitronensaft beträufeln.

In 4 Gläser jeweils etwas von der Sahnejoghurt-Mischung geben. Darüber eine Schicht Haferflocken-Karamell und wieder etwas Sahnejoghurt-Mischung einfüllen. Schließlich das übrige Haferflocken-Karamell darauf geben, mit einigen Apfelringen sowie den gerösteten Mandelblättchen belegen. Mit etwas Zimt bestreuen und servieren.