



Apfel-Sahne-Schicht-Dessert

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|------------------------------------|---------------|
| Äpfel, rot | 5 St. |
| Apfelsaft | 100 ml |
| Zucker | 50 g |
| Roggenvollkornbrot, geschnitten | 2 Scheiben |
| Butter | 4 EL |
| Puderzucker | 3 EL |
| Schlagsahne | 200 g |
| Wildpreiselbeeren | 4 EL |

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. In einem Topf mit Apfelsaft und Zucker aufkochen und ca. 8 Min. weich garen. Abkühlen lassen.
2. Brot zu Krümeln zerkleinern. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Puderzucker zufügen und unter Rühren ca. 1 Min. karamellisieren. Brot zufügen und ca. 1 Min. unter Wenden mit dem Karamell überziehen. Abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Apfelmus, Brotbrösel, Sahne und Preiselbeeren in Gläser schichten. Apfel-Sahne-Schicht-Dessert bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 441 kcal |
| Kohlenhydrate | 71 g |
| Eiweiß | 5 g |
| Ballaststoffe | 8 g |
| Fette | 17 g |