



Bratapfel-Dessert im Glas

Zeit gesamt
20min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|-----------------------|-------|
| Mandeln, gehobelt | 4 EL |
| Äpfel, rot | 600 g |
| Brauner Zucker | 50 g |
| brauner Rum | 30 ml |
| Rosinen | 30 g |
| Zimt | |
| Vanillinzucker | 3 TL |
| Joghurt, natur | 150 g |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 150 g |
| Minze, frisch | 5 g |

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, kleine Pfanne, Monsieur Cuisine

1. Eine Pfanne auf mittlerer bis hoher Stufe erhitzen und Mandelblättchen darin. ca. 3 Min. goldbraun rösten.
2. Äpfel schälen, vierteln und Kerngehäuse entfernen. In den Mixbehälter Äpfel geben und 4 Sek./Stufe 6 zerkleinern. Mit dem Spatel nach unten schieben. 20 g Rohrzucker, Rum, Rosinen, 1 Prise Zimt und 1 TL Vanillinzucker hinzugeben und 10 Min./100 °C/Stufe 1 garen. Anschließend in eine Schüssel umfüllen.
3. Im gesäuberten Mixbehälter Joghurt, Quark, 30 g Rohrzucker und 2 TL Vanillinzucker 30 Sek./Stufe 3 verrühren. Inzwischen Minze waschen, trocken schütteln und Spitzen abzupfen.
4. In 4 Gläser abwechselnd Quark-Joghurt-Masse und Bratapfelkompott geben. Bratapfel-Dessert im Glas mit Mandelblättchen und Minze garnieren und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

| | |
|----------------|----------|
| Kaloriengehalt | 280 kcal |
| Kohlenhydrate | 50 g |
| Eiweiß | 9 g |
| Ballaststoffe | 5 g |
| Fette | 5 g |