

winterliches

SCHICHTDESSERT

für sechs Personen

Zuerst die Äpfel schälen und in Würfel schneiden. Die Butter und den Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamelisieren lassen und anschließend die Äpfel hinzugeben. Nach wenigen Minuten wird mit dem Orangensaft abgelöscht. Nun werden Zimt, Vanilleschote und Salz hinzugegeben. Dies köchelt nun ca. 15 Minuten bevor es zum Abkühlen beiseite gestellt wird.

Während des Abkühlens kann die Sahne steif geschlagen werden.

Schmand, Eierlikör und Orangensaft werden verrührt und die steif geschlagene Sahne anschließend untergehoben.

Die Spekulatiuskekse werden in einem geeigneten Gefäß oder Gefrierbeutel in grobe Stücke zerkleinert. Abschließend wird alles in Dessertgläsern geschichtet. Beginne mit den Äpfeln und gebe dann die Sahnecreme darauf, bevor die Keksbrösel darüber gestreut werden. Je nach Höhe der Gläser kannst du dies auch wiederholen. Vor dem Servieren wird je nach Geschmack noch etwas Eierlikör darüber geträufelt.

Empfehlung: Christa Prüßner
CVJM Helpup

ZUTATEN

- 750 g Äpfel
- 50 g Zucker
- 15 g Butter
- 200 ml Orangensaft
- etwas Zimt
- Vanilleschote
- 1 Pr. Salz
- 1 Becher Schlagsahne
- 50 ml Eierlikör/Orangensaft
- 250 g Schmand /Joghurt
- Saft von 1 unbeh. Orange
- 12 Stck. Spekulatiuskekse

