

Bratapfel Dessert

Zutaten für 4 Personen:

- 1 TL Speisestärke
- 150 ml Apfelsaft
- 2 EL Honig
- 2 Äpfel
- 1 Prise Zimt
- ½ Bio-Zitrone und Abrieb
- 100 g Joghurt 3,5% Fett
- 100 g Mascarpone
- 100 g Amarettinis, Spekulatius oder selbstgemachten Krokant

Zubereitung:

Stärke mit 2 EL Apfelsaft und 1 TL Honig anrühren.

Äpfel waschen und nach Belieben schälen. Vierteln, das Kerngehäuse ausschneiden und die Viertel klein würfeln.

Mit dem restlichen Apfelsaft, 1 EL Honig, Zimt, Zitronensaft und Abrieb aufkochen lassen und dann kurz köcheln lassen. Die Würfel sollten noch Biss haben.

Angerührte Stärke unter Rühren zu den Äpfeln geben und gut untermischen. Kurz binden lassen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Joghurt, Mascarpone und übrigen Honig cremig rühren.

Spekulatius, Amarettinis oder selbstgemachten Krokant zerkleinern.

Alles in kleine Gläser schichten, letzte Schicht Brösel.

Vor dem Servieren mind. 20 Min. im Kühlschrank ziehen lassen.