

Apfel-Dessert



© ab-in-die-box.de



ZUTATEN

für den Boden

200 g Spekulatius
100 g Butter, geschmolzen

für die Apfelfüllung

3-4 Äpfel
2 EL Zucker
1 TL Zimt
1 Päckchen Vanillepudding

für die Creme

250 g Schmand oder Quark
200 g Sahne
2 EL Puderzucker
1 Päckchen Vanillezucker

TIPP

Variante Torte: in einer Kuchenform hergestellt, wird aus dem Rezept eine wunderschöne Apfel-Torte

5 MIN

Vorbereitung

45 MIN

Arbeitszeit

50 MIN

Gesamtzeit

ZUBEREITUNG BODEN

Spekulatius-Kekse zerkleinern (z.B. in einem Gefrierbeutel mit einem Nudelholz zerdrücken.) mit der geschmolzenen Butter mischen und die Masse gleichmäßig in Gläser oder eine Springform (ca. 24 cm) drücken, für ca. 15 Minuten in den Kühlschrank stellen.

ZUBEREITUNG APFELFÜLLUNG

Gewürfelte Äpfel mit Zucker, Zimt und 150 ml Apfelsaft in einem Topf etwa 5 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich werden. Vanillepuddingpulver mit restlichem Apfelsaft (50 ml) anrühren und zur Apfelmasse hinzugeben. Aufkochen, bis die Masse eindickt, dann abkühlen lassen.

Weiter geht's auf Seite 2

Apfel-Dessert



ZUTATEN für die Creme

Siehe Seite 1



ZUBEREITUNG TEIL 2

Schritt 3: Creme herstellen

Den Schmand oder Quark mit Puderzucker und Vanillezucker glattrühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben, bis eine glatte Creme entsteht.

Schritt 4: Dessert fertigstellen

Die Creme und die abgekühlte Apfelfüllung abwechselnd auf den Spekulatius-Boden schichten. Dann mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchkühlen, damit alles gut fest wird.

Schritt 5: Verzieren

Vor dem Servieren können Sie den Apfel-Dessert nach Belieben noch mit Spekulatius-Bröseln oder einer Prise Zimt bestreuen. Genießen Sie den Kuchen am besten gekühlt!



Guten Appetit und viel Freude beim Nachmachen wünscht