

Rezept

Apfel-Schicht-Becher mit Mandelkrokant

Ein Rezept von Apfel-Schicht-Becher mit Mandelkrokant, am 18.04.2024

Zutaten

400 g säuerliche Äpfel	80 g Zucker
3 EL Zitronensaft	2 EL geschälte Mandeln
2 TL Butter	200 g Speisequark (0,2 g Fett)
1 TL Vanillezucker	1 EL geraspelte Zartbitterschokolade
Alufolie	

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 2 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 440 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, ungeschält vierteln, nur Blütenansatz und Stiel entfernen. Äpfel mit 40 g Zucker und dem Zitronensaft zugedeckt garen, bis sie ganz weich sind.

2. Inzwischen die Mandeln grob hacken. Butter in einer kleinen Pfanne erhitzen, 40 g Zucker einrühren und zum hellen Karamell schmelzen lassen. Mandeln zufügen und rühren, bis sie vom Karamell überzogen sind. Auf ein Stück geölte Alufolie verteilen und abkühlen lassen. Dann mit einem Nudelholz zerkrümeln.

3. Äpfel durch ein Sieb streichen. Das Mus in zwei Glasbecher verteilen, etwas abkühlen lassen. Mit Mandelkrokant bestreuen. Quark mit Vanillezucker glatt aufschlagen, auf dem Krokant verteilen. Mit Schokoladenraspeln bestreuen und sofort servieren.