

Rezept

Apfelstrudel im Glas

Ein Rezept von Apfelstrudel im Glas, am 16.09.2024

Zutaten

400 ml naturtrüber Apfelsaft	1 EL Sahnequark
1 EL Crème fraîche	2 EL Rosinen
1/4 TL Zimt	1 Prise Zimt zum Bestäuben
Pürierstab	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Gläser à 200 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 255 kcal

Zubereitung

1. Den Apfelsaft mit Quark und Crème fraîche in einem Topf mischen. Mit dem Pürierstab cremig verquirlen. Den Saftmix erhitzen.

2. Die Rosinen und den Zimt einstreuen. Den Saft nochmals durchmischen, bis er glatt ist. Den Drink in zwei Gläser füllen und mit Zimt bestäuben. Sofort servieren.