

## Rezept

# Nussiger Apfelstrudel im Glas

Ein Rezept von Nussiger Apfelstrudel im Glas, am 03.06.2025

## Zutaten

<b>2</b> Äpfel (z. B. Elstar)	<b>½ TL</b> Zimtpulver
<b>150 g</b> Magerquark	<b>75 g</b> Joghurt Fett)
<b>1</b> Vanilleschote	<b>3 Tropfen</b> flüssiger Süßstoff (nach Belieben)
<b>2 EL</b> gehackte Haselnüsse	

## Rezeptinfos

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

## Zubereitung

1. Äpfel vierteln, schälen, entkernen und in einem kleinen Topf mit 1 EL Wasser aufkochen, dann bei schwacher Hitze mit leicht geöffnetem Deckel 10 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel zerfallen sind. Das Mus mit Zimt abschmecken und abkühlen lassen.
2. Quark und Joghurt in eine Rührschüssel geben und cremig rühren. Die Vanilleschote mit einem scharfen Messer längs aufschlitzen und das Mark mit dem Messerrücken herauskratzen. Die Creme mit Vanille und bei Bedarf mit Süßstoff abschmecken.
3. Die Haselnüsse in einer Pfanne ohne Fett bei mittlerer Hitze rösten, bis sie anfangen zu duften.
4. In zwei Gläser Quark, Apfelmus, Nüsse und etwas Zimt schichten. Die gleiche Reihenfolge noch einmal wiederholen und die Apfelstrudel im Glas genießen.