ZIMTCREME AUF BRATAPFELKOMPOTT IM GLAS

ZUTATEN

Für das Bratapfelkompott:

1 Glas stückiges Apfelkompott (ca. 370 g)
1 Tropfen Bittermandelöl
1 Teelöffel Zimt
Zucker nach Geschmack (optional)

Für die Zimtcreme:

250 g Quark
200 ml Sahne
1 Päckchen Sahnesteif
50 g Puderzucker
1 Teelöffel Zimt

Für Streusel und Boden:

1 Packung Bratapfel Mini-Elisen
1 Packung Butterkekse

ZUBEREITUNG

Arbeitszeit: 20min

Das Apfelkompott mit einem Tropfen Bittermandelöl, einem Teelöffel Zimt und nach Wunsch etwas Zucker verfeinern.

Für die Zimtcreme die Sahne steif schlagen, dann den Quark hinzufügen und mit Zimt und Puderzucker abschmecken. Alles zu einer glatten Creme verrühren und bis zur Verwendung kaltstellen.

Butterkekse und Bratapfel Mini-Elisen zerkleinern, um die Streusel und den Boden vorzubereiten. Die zerkleinerte Mischung in die Gläser krümeln und die Zimtcreme darüber verteilen. Danach das Bratapfelkompott gleichmäßig draufgeben. Zum Schluss noch ein paar Streusel über das Bratapfelkompott krümeln. Die Gläser abschließend mit einem Zimtstern und/oder Mini-Bratapfel-Lebkuchen garnieren.

Wir wünschen guten Appetit!