

Apfelmus- Joghurt- Dessert



Zutaten

Für 4 Portionen:

50 g Nüsse nach Wahl (z.B. Walnüsse)
50 g Zucker
50 g Vollkornkekse
400 g Apfelmus,
400 g griechischer Joghurt
4 TL Puderzucker
Zimt (optional)

Zubereitung:

1. Die Nüsse hacken. Den Zucker in einer großen Pfanne mit dickem Boden bei mittlerer Hitze ohne Rühren schmelzen lassen. (Wenn der Zucker anfängt zu schmelzen, die Pfanne ab und zu schwenken, damit das Karamell gleichmäßig goldbraun wird. Das Karamell sollte nicht zu dunkel werden, sonst schmeckt es bitter). Die gehackten Nüsse in die Pfanne geben und mit einem Holzlöffel schnell umrühren. Die karamellisierten Nüsse auf Backpapier gießen und fest werden lassen.
2. Die ausgekühlten karamellisierten Nüsse und die Vollkornkekse fein zerkleinern. (Am besten im Mixer mahlen oder in einen Gefrierbeutel füllen und mit dem Nudelholz fein zerbröseln).
3. Die Hälfte der Brösel auf vier Gläser verteilen.
4. Die Hälfte des Apfelmuses darauf geben.
5. Den Joghurt mit dem Puderzucker vermischen und die Hälfte davon auf dem Apfelmus verteilen.
6. Die zweite Hälfte der Brösel, dann den Rest des Apfelmuses und den Rest des Joghurts darauf verteilen.
7. Das Dessert mit Zimt bestäuben.
8. Gleich servieren oder im Kühlschrank ziehen lassen. (Am besten am gleichen Tag servieren).