

Ein schneller & festlicher Nachtisch im Glas

Weihnachtliches (Schicht-)Dessert

Weihnachten steht vor der Tür und somit auch die Frage: „Was kommt auf den Tisch?“ Darf es nach einem deftigen Hauptgang auch etwas Leichtes und Leckeres sein? Dann probiere dieses Rezept aus!

Zutaten für 5 Personen:

Für das Apfelmus:

- Ca. 200 ml naturtrüber Apfelsaft
- 1 Sternanis
- 1 Vanilleschote
- Zitronensaft
- 50 g getrocknete Cranberrys (od. auch Rosinen)
- Zimt
- Honig (oder Zucker)

Für die Creme:

- 500 g Magerquark
- 250 g Naturjoghurt
- 2 Pakete Vanillezucker
- 80 ml Milch

Für den Crunch:

- 300 g Spekulatius

Zubereitung:

Apfelmus:

Die Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden, das Mark der Vanilleschote herauskratzen. Äpfel, Vanille, Apfelsaft, Sternanis und ein Spritzer Zitronensaft in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen. Kurz vor Ende die Cranberrys hinzufügen. Sternanis herausnehmen. Nach Belieben mit Zimt und Honig (oder Zucker) abschmecken. Das Apfelmus kalt stellen.

Creme:

Quark, Joghurt, Milch und Vanillezucker mit einem Schneebesen verrühren. Nach Belieben mit Zucker abschmecken.

Crunch:

Die Spekulatius in einen Plastikbeutel geben und verschließen. Mit dem Nudelholz zerkleinern.

Anrichten:

Nun der Reihe nach in Gläsern schichten: zuerst das Apfelmus, etwas Spekulatiusbrösel und danach die Creme. Im Kühlschrank kalt stellen. Zum Anrichten einige „frische“ Spekulatiusbrösel darüber streuen.

Guten Appetit und fröhliche Festtage