

Apfelmus-Trifle

ca. 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zimt-Soße:

¼ l Milch
1 KL Zimt
20 g Zucker
3 EL Dr. Oetker Original Pudding
Vanille-Geschmack

Apfelmus:

550 g geschälte, entkernte
Apfelspalten
2 EL Zucker
Schale und Saft von 1/2 Zitrone
2 EL Wasser

Einlage und zum Beträufeln:

Biskotten
Calvados® (Apfelbranntwein)

Zum Bestreuen:

Dr. Oetker Streudekor nach Wahl

1 Zimt-Soße:

Die Zutaten verrühren und unter Rühren aufkochen.

2 Apfelmus:

Die Zutaten abgedeckt dünsten. Die heiße Apfelmasse mit der Flotten Lotte passieren.

3 Einlage und zum Beträufeln:

Die Hälfte der Biskotten in die Gläser geben und mit Calvados beträufeln. Die Hälfte der erkalteten Zimt-Soße darauf verteilen. Die übrigen Biskotten einlegen, mit Calvados beträufeln und mit übriger Zimt-Soße auffüllen.

4 Zum Bestreuen:

Die Trifles kalt stellen. Vor dem Servieren mit Streudekor bestreuen.