

Apple Crunchies

6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfel-Konfit:

4 geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Äpfel
Saft von 1/2 Zitrone
60 g Zucker

Vollkorn-Streusel:

100 g Weizenvollkornmehl
30 g geriebene Mandeln
80 g Gelbzucker
100 g kalte Butter

Joghurt-Creme:

250 g Joghurt
70 g gesiebter Staubzucker
1 Pck. Dr. Oetker Sahnesteif
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
¼ l geschlagenes Schlagobers

1 Apfel-Konfit:

Für das Konfit die Zutaten der Reihe nach in eine Pfanne geben und bei schwacher Hitze unter mehrmaligem Umrühren abgedeckt kernig dünsten.

2 Vollkorn-Streusel:

Für die Streusel die Zutaten der Reihe nach auf eine Arbeitsfläche geben und mit den Händen zu Streuseln verreiben. Die Streusel auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben.

3 Das Blech in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 180 °C
Heißluft 160 °C
Backzeit: ca. 12 Minuten

4 Joghurt-Creme:

Für die Creme Joghurt mit Staubzucker, Sahnesteif und Bourbon-Vanille-Zucker verrühren. Das Schlagobers unterheben. Die Creme in einen Spritzbeutel mit Lochtülle (10 mm Ø) füllen und in die Gläser spritzen.



- 5 Die Desserts bis zum Servieren kalt stellen.
- 6 Die Desserts vor dem Servieren mit Apfelkonfit und Vollkorn-Streusel garnieren.

