

# Babsls Apfelmuswolke

ca. 12 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



## Zutaten:

### Dessertschichten:

½ l flüssiges Schlagobers  
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker  
130 g geröstete Semmelbrösel  
700 g Apfelmus

### Apfelmus-Stern:

5 EL Apfelmus

- 1 Dessertschichten:**  
Schlagobers mit Vanillin-Zucker aufschlagen.
- 2** Semmelbrösel ca. 3 mm hoch in eine Glasschüssel (26 cm Ø) streuen. Ca. 4 cm Apfelmus darauf verteilen und mit ca. 2 cm Schlagobers bestreichen. So lange fortfahren, bis die Zutaten aufgebraucht sind.
- 3 Apfelmus-Stern:**  
Für den Stern das Apfelmus in die Mitte des Schlagobers geben und mit einem Esslöffel sternförmig nach außen ziehen.
- 4** Die Apfelmuswolke ca. 2 Std. kalt stellen.