

# APFEL-SPEKULATIUS-DESSERT



Leckerer cremiges Dessert mit weichen Spekulatiuskekse, säuerlich-aromatischen Äpfeln und knusprigem Krokant.



Zubereitungszeit

**20 Minuten**

PORTIONSRECHNER:

Portionen: 8

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Den Zitronensaft dazu geben und mit etwas Zimt verfeinern. Die Äpfel aufkochen und 5 Min. köcheln lassen (bei mittlerer Hitze). Apfelkompott abkühlen lassen.

Spekulatius Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit einem Nudelholz zerkleinern.

Für das Krokant den Zucker und das Wasser aufkochen, Mandeln dazu geben und karamellisieren lassen, bis zur gewünschten Bräune. Danach abkühlen lassen und mit den Händen zerkrümeln.

Für die Creme alle Zutaten kurz verrühren, bis sie glatt sind.

Die Hälfte der Creme in die Gläser verteilen. Die Hälfte der Spekulatius und des Krokants darüber geben. Apfelkompott komplett verteilen. Mit der restlichen Creme und dem restlichen Keks-Krokant-Gemisch bestreuen.

Das Dessert sollte mindestens für 1 Stunde durchziehen.

Viel Spaß beim Nachmachen! Eure Sally

## APFELKOMPOTT:

- 4 Äpfel
- Zitronen (Saft)
- Zimt
- 300 g Spekulatiuskekse
- Krokant
- 100 g Mandeln (gehackt)
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser

## CREME:

- 500 g Joghurt (3,5 %)
- 500 g Mascarpone
- 60 g Zucker
- 60 ml Milch
- Vanilleschote / Vanilleextrakt
- 8 kleine Gläser (z. B. Weckgläser)