

Feines Apfel-Joghurt-Dessert

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Apfelkompott:

1 ½ dl Wasser
1 Beutel Dr. Oetker Finesse
Geriebene Zitronenschale
70 g Zucker
2 EL Zitronensaft
350 g Äpfel , gerüstet und in Schnitze
geschnitten

Knuspereinlage:

110 g Zwieback , zerbröckelt
80 g Amarettini (ital. Mandelgebäck) ,
zerbröckelt

Joghurtcrème:

500 g Joghurt
2 EL Honig
1 EL Zitronensaft
1 P. Dr. Oetker Finesse Geriebene
Orangenschale

Garnitur:

Apfelschnitze
6 Stk. Pfefferminzblätter

1 Apfelkompott:

Für den Kompott Wasser mit Aroma, Zucker und Zitronensaft aufkochen. Die Äpfel dazugeben und zugedeckt dünsten. Vom Herd nehmen, in einem Sieb abtropfen und auskühlen lassen.

2 Knuspereinlage:

Zwieback und Amarettini vermischen und in 6 Gläser füllen.

3 Joghurtcrème:

Für die Crème alle Zutaten verrühren und auf der Zwieback- Amarettini-Mischung verteilen.

4 Garnitur:

Apfelkompott auf die Gläser aufteilen. Die Desserts vor dem Servieren mit Apfelschnitzen und Pfefferminzblättern dekorieren.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kompottsft kann aufgefangen und als Apfelsaft getrunken werden.