

Knuspriges Apfeldessert

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Vorbereiten:

- 1 EL Butter
- 1 EL Haferflocken

Crème:

- 2 ½ dl Rahm
- 1 Beutel Dr. Oetker Rahmhalter
- 400 g Äpfel
- 100 g Mandeln, ganz, geschält
- 2 TL Honig
- 1 Prise Zimt

1 Vorbereiten:

Butter in einer Bratpfanne erhitzen. Haferflocken zugeben und unter Rühren goldbraun rösten, auf einem Teller auskühlen lassen.

2 Crème:

Rahm und Rahmhalter steif schlagen. Äpfel schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und an der Röstiraffel reiben. Sofort unter den Rahm mischen. Mandeln hacken und auch unter die Masse mischen. Mit Honig und Zimt Apfelmasse abschmecken. Die Apfelmasse mit den gerösteten Haferflocken schichtweise in Gläser füllen. Sofort servieren.