

Schichtdessert im Glas

Zutaten für 3 Portionen im 290 ml Weck-Glas :

Für das Kompott:

1 großer Apfel

Abrieb und Saft einer ½ Bio-Zitrone

Für die Creme:

150 g Sahne

100 g Mascarpone

100 g Quark

6 TL Faller's Apfel-Gelee mit Bourbon Vanille

4 TL Sahnesteif

Für die Müslischicht:

12 EL Faller's Knusper-Müsli



Zubereitung:

Den Apfel schälen, entkernen und fein würfeln. In einen Topf geben, mit Zitronenabrieb und -saft vermengen und erhitzen. Etwa 5 Minuten köcheln lassen.

Für die Creme alle Zutaten in einer Schüssel verrühren. In die vorbereiteten Gläser die einzelnen Zutaten wie folgt schichten. Für die erste Schicht jeweils vier Esslöffel Creme in die Gläser füllen. Für die zweite Schicht zwei Esslöffel Knusper-Müsli darauf verteilen. Danach ein Drittel des Kompotts einfüllen.

Nun wieder die Creme und darauf abschließend eine Schicht Müsli geben. Nach Belieben mit einem Apfelschnitt garnieren.

🕒 Zubereitungszeit: 25 min

Nährwerte pro Stück:

Eiweiß: 12 g; Fett: 32 g; Kohlenhydrate: 44 g

510 kcal (2134 kJ); 3,7 BE