

Apfel-Nuss-Crumble im Glas

Schnell – einfach – gut zum Vorbereiten und Mitnehmen

4 Portionen (kleine Gläser)

Zutaten Joghurt Schicht:

200g Joghurt
100g Speisetopfen
2 EL Agavensirup
1 Bourbon Vanillezucker

Zutaten Apfel Schicht:

2 Äpfel
1 EL Butter
1 EL Zucker
4 EL Apfelmus, zuckerfrei
½ TL Zimt

Zutaten Nuss-Crumble:

60g Mandeln, gerieben
20g Walnüsse
2 Datteln, entsteint
1 EL Mandelmus, braun
1 Prise Salz
1 Prise Zimt



Zubereitung:

- Joghurt, Topfen, Agavensirup und Vanillezucker mit einem Schneebesen glatt Rühren
- Äpfel in kleine, feine Würfel schneiden (ich verwende sie gerne mit Schale)
- In einer Pfanne Butter schmelzen, Zucker zugeben und karamellisieren
- Temperatur zurücknehmen und Äpfelwürfel und Apfelmus dazugeben und andünsten, bis sich das Karamell gut gelöst hat, miz Zimt abschmecken
- Mandelmus und Datteln fein pürieren
- Die Walnüsse mittelgrob hacken und mit den geriebenen Mandeln zum Mandelmus mischen
- Mit Zimt und Salz verfeinern und zu einer „sandigen“ Masse verrühren
- Nachdem alle 3 Schichten vorbereitet sind, diese abwechselnd in Gläser füllen

VIEL SPASS BEIM NACHKOCHEN!