

# APFELMUS-CREME

Zutaten für 6 kleine Gläser

## APFELMUS

**3 Äpfel (Boskop) | 75 g (60 + 15) Zucker**

**1 Msp Zimtpulver | 50 g (40 + 10) Butter**

Äpfel schälen und von einem kleine, feine Würfel schneiden (5 mal 5 Millimeter). Restliche Äpfel klein schneiden und mit 60 g Zucker und dem Zimtpulver in einem Topf zu Kompott kochen. Mit 40 g Butter fein mixen. Kalt stellen. Die Apfelwürfel in einer Pfanne mit 10 g Butter und 15 g Zucker kurz karamellisieren und unterheben.

## APFELMUS-CREME

**4 g Gelatine | Saft von 1 Zitrone**

**50 g Joghurt | 30 g Zucker | 50 g Apfelmus | 2 Msp Zimt | 2 Msp Sternanis-zucker\* | 200 g geschlagene Sahne**

Gelatine in kaltem Wasser einweichen. Zitronensaft erhitzen, abgetropfte Gelatine darin auflösen, Joghurt, Zucker, Apfelmus und Gewürze beifügen, glatt rühren. Sahne unterheben.

## ZIMT-STREUSEL

**20 g Zucker | 40 g Mehl | 20 g Mandelpulver | 20 g Butter | 1 Prise Salz**

**1 Prise Zimtpulver**

Alle Zutaten streuselig verarbeiten. Im Ofen bei 170 Grad goldblond backen.

## FERTIGSTELLEN

Ein Löffel Apfelmus in das Glas geben, Apfelmuscreme darauf spritzen. Zum Anziehen bei 4 Grad kalt stellen. Vor dem Servieren mit Streuseln, feinen Apfelstreifen und zum Beispiel mit Cranberries garnieren.

\* siehe Rezept Bratapfel-Törtchen auf Seite 14



# DESSERT