



Knusperdessert mit Apfel und Zwieback

Schicht für Schicht ein Genuss

Zubereitung

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Äpfel Zimtstange und 1 Stück Zitronenschale in einen Topf geben. Vanille-Zucker, Zucker und 1/8 Liter Wasser zufügen und aufkochen. Bei schwacher Hitze zugedeckt ca. 15 Minuten einkochen.
2. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren und zum Kompott geben. Unter Rühren nochmals aufkochen. Kompott abkühlen lassen. Zitronenschale und Zimtstange entfernen.
3. Zwiebäcke in einen Gefrierbeutel geben, verschließen und mit einem Nudelholz klein klopfen.
4. Sahne halbfest schlagen. Zwieback, Kompott und Sahne in vier Gläser schichten. Mit Apfelscheiben verzieren.



Zubereitungszeit: Mittel

Zutaten (für 4 Portionen)

Naturata Zutaten

- 100 g Butter-Zwieback, leicht gesüßt
- 20 g Kokoschips
- 1 Pk. Bourbon Vanillezucker, 8 % Vanille
- 2-3 EL Sucanat Vollrohrzucker

Weitere Zutaten

- 750 g Äpfel
- 1 Zimtstange
- 1 Bio-Zitrone
- 1 EL Speisestärke
- 250 g Schlagsahne
- Gefrierbeutel