

Crumble-Zimtsahne Schichtdessert



Zutaten für 8 Gläser:

Zimtsahne:

- 200 ml Sahne
- 150 g Griechisches Joghurt
- Zimt, Zucker

Crumbel:

- 200 g Schokolade
- 50 g Butter
- 200 g gepuffter Amarant
- 100 g Mandelblättchen

Sonstiges:

- 1 Apfel

Zubereitung

Crumble:

1. Schokolade mit Butter schmelzen
2. Gepuffter Amarant und Mandelblättchen unterheben
3. Alles auf ein Blech streichen und abkühlen lassen.

Zimtsahne und Apfel:

1. Sahne steif schlagen, Joghurt dazugeben und je nach Geschmack Zimt und Zucker untermischen.
2. Den Apfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.

1. Dann nacheinander Crumble, Sahne und Äpfel schichten. (Ich habe die Reihenfolge zweimal wiederholt)
2. Wenn vorhanden, mit einem Zimtstern garnieren, ansonsten kann man auch mit Zimt und einem Stern-Keksausstecher ein Muster darauf streuen.

Viel Freude beim Nachbacken!

