

Joghurt-Butterkeks Dessert

Zutaten für 6-8 Portionen

2 große Äpfel

20-30 g Kristallzucker

Zimt, Nelken

200 g Butterkekse

250 ml Schlagobers

200 g Joghurt

50 g Staubzucker

Zubereitung

- Äpfel schälen, entkernen und spalten. Wasser zum Kochen bringen, Apfelspalten, Nelken und Zimt hineingeben und Äpfel weichkochen.
- Äpfel abseihen (Kochwasser aber nicht weggleeren) und mit der Flotten Lotte passieren oder mit einem Pürierstab pürieren, Zucker hinzufügen und gut durchrühren. Mit dem Apfelwasser in die gewünschte Konsistenz bringen.
- Schlagobers steif schlagen, Joghurt und Staubzucker vorsichtig unterrühren. Butterkekse in ein Gefriersackerl geben und mit der Hand (oder einem Nudelwalker) klein zerdrücken.
- In einem Dessertglas zuerst die zerkleinerten Butterkekse geben, dann eine Schicht der Schlagoberscreme und zum Schluss eine dünne Schicht Apfelmus.
- Nach Geschmack mit etwas Zimt verfeinern.