

Eine-Welt-Verkauf
jeweils freitags 14 bis 17 Uhr
und samstags 9 bis 12 Uhr
im *Creativ & LECKER*

Eine-Welt-Team
der Kirchengemeinde
Lauenstein Secundo



Apfelchreme

Zutaten für 4 Pers.:

- | | | |
|-------|-------------------------------|---------------|
| 600 g | Äpfel, säuerliche feste Sorte | |
| 100 g | GEPA Mascobadozucker | ½ TL Zimt |
| 30 g | Butter | 400 g Joghurt |
| 200 g | Schlagsahne | |
- Vanillepulver, kleine Prise Salz, Kekse zum Dekorieren

Zubereitung:

- * **Am Vortag:** Ein Sieb mit einem Geschirrtuch auslegen, über eine Schüssel hängen, den Joghurt einfüllen und im Kühlschrank abtropfen lassen.
- * Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und vierteln. 30 g Mascobadozucker mit dem Zimt und dann mit den Äpfeln vermischen, restlichen Zucker auf dem Boden einer großen Pfanne (mit Deckel) verteilen. Äpfelviertel in der Pfanne verteilen, mit Butterflöckchen belegen und mit Deckel auf mittlerer Hitze 10 min garen. Deckel entfernen und weitere 10 min. garen, bis der Zucker karamellisiert und die Flüssigkeit verdampft ist. Abkühlen lassen.
- * Die Sahne mit Salz und Vanillepulver steif schlagen und vorsichtig unter den abgetropften Joghurt mischen. Äpfel und Sahnecreme in Dessertgläser schichten und mit einem Keks dekorieren.



Quelle: <http://www.gepa-wug.de>