

Apfel-Zimt-Dessert im Glas für 12 Personen

Zutaten

Für die Apfelschicht

- 1,5 kg Äpfel, säuerlich (z. B. Elstar, Boskoop oder Braeburn)
- 50 g Butter
- 70 g Zucker
- 2 TL Zimt
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 EL Zitronensaft
- 100 ml Apfelsaft
- 1 EL Speisestärke

Für die Creme

- 500 g Mascarpone
- 400 g Naturjoghurt, griechischer Art
- 400 ml Schlagsahne
- 80 g Puderzucker
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt

Für die Knusperschicht

- 200 g Butterkekse oder Spekulatius
- 50 g Butter
- 1 TL Zimt

Zubereitung

1. Äpfel vorbereiten

Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Mit Zitronensaft vermischen.

2. Apfelkompott kochen

Butter in einem großen Topf schmelzen. Apfelwürfel, Zucker, Vanillezucker und Zimt dazugeben und etwa **5 Minuten** anbraten. Mit dem Apfelsaft ablöschen und weitere **5–8 Minuten** köcheln lassen – die Äpfel sollten weich, aber noch leicht stückig sein.

Speisestärke mit 2 EL kaltem Wasser glatt rühren, unter die Äpfel rühren und einmal kurz aufkochen lassen. Anschließend vollständig abkühlen lassen.

3. Keks-Knusper zubereiten

Butterkekse oder Spekulatius fein zerbröseln. Butter schmelzen und mit den Bröseln und Zimt vermischen.

4. Creme zubereiten

Mascarpone, Joghurt, Puderzucker, Vanillezucker und Zimt glatt rühren. Sahne steif schlagen und vorsichtig unterheben.

5. Dessert schichten

In jedes Glas:

- ca. **1 EL Keksbrösel**
- ca. **2 EL Creme**
- ca. **2 EL Apfelkompott**
- nochmals **2 EL Creme**
- zum Abschluss etwas Apfelkompott oder Keksbrösel

Die Mengen ergeben etwa **12 Dessertgläser à 180–200 ml.**