

Apfelmus-Spekulatius-Dessert

Das cremige Apfelmus-Spekulatius-Dessert mit Skyr, Obers und Zimt ist eine köstliche Nachspeise für die kalte Jahreszeit und besonders in der Advents- und Weihnachtszeit beliebt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Ruhezeit: 2,0 h

Gesamtzeit: 2,4 h



Zutaten

200 g	Spekulatius
400 g	Skyr
25 g	Staubzucker
1.5 TL	Zimt
275 g	Schlagobers
1 Packung	Sahnesteif (oder San Apart)
400 g	Apfelmus
	Zimt (zum Bestäuben)

Zubereitung

1. So gelingt das cremige **Apfelmus-Spekulatius-Dessert**. Zuerst den Skyr in eine Schüssel geben und mit Staubzucker sowie Zimt glatt und cremig verrühren. Dadurch entsteht eine angenehm frische Zimtcreme, die wunderbar mit dem süßen Apfelmus und den würzigen Spekulatiuskekse harmoniert.
2. In einer zweiten Schüssel das Schlagobers gemeinsam mit Sahnesteif oder San-apart steif schlagen. Anschließend das geschlagene Obers vorsichtig unter die Skyrcreme heben. Dabei behutsam arbeiten, damit die Masse schön luftig bleibt.
3. Nun die Zutaten in einer großen Auflaufform mit etwa 20 x 30 cm oder in zwei kleineren Formen schichten. Zuerst eine Lage Spekulatiuskekse verteilen, darauf Apfelmus geben und anschließend eine Schicht Zimtcreme verstreichen. Diesen Vorgang wiederholen, sodass insgesamt zwei Schichten entstehen. Die oberste Schicht sollte aus der cremigen Skyrmasse bestehen.

4. Das fertige Apfelmus-Spekulatius-Dessert abdecken und mindestens 2 Stunden im Kühlschrank durchziehen lassen. Noch besser schmeckt es, wenn du es bereits am Vortag zubereitest und über Nacht kühl stellst. Die Kekse werden dadurch etwas weicher und verbinden sich wunderbar mit dem fruchtigen [Apfelmus](#) und der luftigen Creme. Vor dem Servieren das Dessert mit etwas Zimt bestäuben und gut gekühlt genießen.

Unsere Empfehlung
Auflaufform-Set aus Keramik
rechteckig
Backform, Lasagneform



[hier bestellen](#)



Tipp

Für eine besonders schöne Optik kannst du das Dessert zusätzlich mit zerbröselten Spekulatiuskeksen garnieren. Auch in kleinen Dessertgläsern angerichtet wird es zum Hingucker auf dem Weihnachtsbuffet.