

Apfelmus-Topfencreme im Glas

Das Rezept von der Apfelmus-Topfencreme im Glas ist recht schnell gemacht. Das Dessert schmeckt zur jeder Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Ruhezeit: 60 min

Gesamtzeit: 1,3 h



Zutaten

50 g	Butter (geschmolzene)
125 g	Dänische Butterkekse
250 g	Mascarpone
250 g	Topfen (Quark)
20 g	Zucker (oder Süße nach Belieben)
1 Packung	Vanillezucker
1 EL	Zitronensaft
100 ml	Apfelsaft
1 Glas	Apfelmus (groß)
Nach Belieben	Zimt

Zubereitung

1. Für die **Apfelmus-Topfencreme im Glas** zuerst die Butter zum Schmelzen bringen.
2. Dann die Kekse fein zerbröseln.
3. Jetzt die Butter zu den Keksbrösel geben und gut verrühren.

4. Nun die Brösel gleichmäßig auf 5 Gläser verteilen.
5. Danach den Mascarpone, den Topfen, den Zucker, den Vanillezucker, den Zitronensaft und den Apfelsaft in eine Schüssel geben und glatt rühren.
6. Anschließend die Creme gleichmäßig auf die Gläser verteilen.
7. Jetzt nach Belieben die Creme mit etwas Zimt bestäuben.
8. Letztendlich den Apfelmus auf die Gläser verteilen und das fertige Dessert ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

Tipp

Die Apfelmus-Topfencreme im Glas schmeckt mit selbst gemachten Apfelmus natürlich am besten. Wer es gerne stückig mag, kann auch zu Apfelkompott greifen.