

# Apfelschnee

Das Rezept von dem Apfelschnee passt hervorragend in die Winterzeit und ist vor allem bei Kindern sehr beliebt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 10 min

**Ruhezeit:** 2,0 h

**Gesamtzeit:** 2,2 h



## Zutaten

1 Glas	<a href="#">Apfelmus</a> (360g)
150 ml	<a href="#">Schlagobers</a>
1 Packung	<a href="#">Vanillezucker</a>
150 g	Vollmilchjoghurt
Nach Belieben	brauner Zucker
Nach Belieben	Zimt

## Zubereitung

1. Für den **Apfelschnee** zuerst den Joghurt, mit dem Apfelmus und dem Vanillezucker verrühren.
2. Dann das Schlagobers steif schlagen.
3. Jetzt das Obers unter die Apfel-Joghurt-Creme heben.
4. Danach den fertigen Apfelschnee gleichmäßig auf 4 Gläser/Schälchen aufteilen und für ca. 2 Stunden in den Kühlschrank stellen.

5. Vor dem Servieren das Dessert nach Belieben mit dem braunen Zucke und etwas Zimt bestreuen.

## Tipp

Den Apfelschnee vor dem Servieren zusätzlich mit ein paar frischen Apfelscheiben dekorieren.