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	Apfelmus (360g)
150 ml	Schlagobers
1 Packung	Vanillezucker
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.