Bratapfel mit Joghurtcreme

Das Rezept von dem Bratapfel mit Joghurtcreme ist schnell auf dem Tisch. Dabei schmeckt das Zusammenspiel von warmer Apfelmasse und kalter Joghurtcreme einfach nur göttlich.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

1 Stk.	Apfel
50 ml	Apfelsaft
1 Prise	Zimt
1 Prise	Kardamom
1 Prise	Nelken
2 EL	Haselnüsse (gehackt oder gehobelt)
150 g	Griechischer Joghurt
0.5 EL	Honig (flüssiger)
1 Prise	Vanillezucker

Zubereitung

1. Für den **Bratapfel mit Joghurtcreme** den Apfel waschen, das Gehäuse entfernen und in kleine Würfel schneiden.

2. Die Apfelwürfel hinterher zusammen mit dem Apfelsaft, dem Zimt, dem Kardamom und der Nelke in einen Topf geben. Wer es gerne süß mag, kann noch zusätzlich etwas Zucker hinzufügen.

3. Diesen nun auf den Herd stellen und leicht zum Köcheln bringen. Die Apfelmasse sollte nun unter gelegentlichem Rühren ca. 3-5 Minuten dünsten.

4. Dann die gehackten/gehobelten Haselnüsse unterheben und den Topf vom Herd nehmen.

5. Nun die Bratapfelmasse auf 2 Gläser aufteilen.

6. Danach den griechischen Joghurt mit dem Honig und der Prise Vanillezucker verrühren.

7. Die Joghurtcreme letztendlich auf die noch warme Bratapfelmasse geben, eventuell noch nach Belieben mit etwas Zimt und gehackten/gehobelten Haselnüssen bestreuen und sofort servieren.

Tipp

Wer möchte, der kann dem Bratapfel mit Joghurtcreme noch zusätzlich ein paar Rosinen hinzufügen.