

Dänischer Apfelkuchen im Glas

Ein einfaches Rezept für einen Kuchen ohne Backen: Ein dänischer Apfelkuchen im Glas schmeckt zum Kaffee ebenso gut wie als Nachtisch oder süße Zwischenmahlzeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

1 kg	Äpfel
100 ml	Wasser
100 g	Semmelbrösel
70 g	Zucker
60 g	Butter
300 ml	Schlagobers
Nach Belieben	Vanilleextrakt
Nach Belieben	Zucker

Zubereitung

1. Ein **dänischer Apfelkuchen im Glas** wird ganz einfach zubereitet: Zunächst die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Zusammen mit dem Wasser in einer Pfanne erhitzen.
2. Zugedeckt solange garen lassen, bis die Äpfel weich sind. Dann nach Belieben Zucker und Vanille-Extrakt dazugeben und alles gut verrühren. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
3. Währenddessen die Semmelbrösel mit dem Zucker mischen. Die Butter in einer Pfanne zerlassen und die Zucker-Semmelbrösel-Mischung darin unter ständigem Rühren goldbraun anrösten. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
4. Kurz vor dem Servieren die Zuckerkrümel abwechselnd mit dem Apfelmus in Dessertgläser füllen, wobei die letzte Schicht aus Krümeln bestehen sollte. Sofort servieren.

Tipp

Traditionell wird dänischer Apfelkuchen im Glas mit einem Klecks Schlagobers und geriebener Schokolade garniert und/oder mit roter Grütze serviert.