

Herbst-Dessert

Das Rezept von dem Herbst-Dessert passt mit den Äpfeln und den Walnüssen prima in die herbstliche Jahreszeit.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

1 Stk.	Apfel
2 EL	Zucker
1 Prise	Spekulatiusgewürz
1 Schuss	Apfelsaft
6 Stk.	Karamellbonbons (weiche)
1 Schuss	Milch
150 g	Griechischer Jogurt
2 EL	Walnüsse (gehackt)

Zubereitung

1. Für das **Herbst-Dessert** den Apfel waschen, schälen und in kleine Würfel schneiden.
2. Dann den Zucker in eine Pfanne geben und Karamellisieren lassen. Diesen dann mit dem Apfelsaft ablöschen (Vorsicht, heiß) und unter Rühren auflösen lassen.
3. Nun die Apfelstücke hinzufügen und zusammen mit dem Spekulatiusgewürz kurz dünsten lassen. Die Masse anschließend etwas abkühlen lassen.

4. Jetzt die Karamellbonbons mit der Milch in einer Pfanne langsam und unter Rühren zum Schmelzen bringen.

5. Danach beginnt das Schichten in die Gläser. Zuerst die Apfelstücke in die Gläser geben. Dann den griechischen Jogurt darauf verteilen. Jetzt die Karamellsauce hinzufügen, und letztendlich mit ein paar gehackten Walnüssen dekorieren. Die Gläser bis zum Verzehr kühl stellen.

Tipp

Die Äpfel für das Herbst-Dessert kann man an Stelle von Apfelsaft auch mit einem Schluck Weißwein ablöschen. Natürlich nur, wenn keine Kinder mitessen.