

Gebackenes Joghurt mit crunchy Apfel Chips

40–50 Min

Zubereitung

1 Joghurt, Sauerrahm und die Kondensmilch gründlich verrühren. Am Ende das Ei hinzufügen und unterrühren.

> **TIPP:** Die Kondensmilch kann auch durch Ahorn- oder Agavensirup ersetzt werden.

2 Den Backofen auf 150°C Umluft vorheizen. Währenddessen die Masse auf sechs hitzebeständige Gläser aufteilen.

> **TIPP:** Die Gläser nur zu 2/3 anfüllen, damit die Masse ausreichend Platz hat, um aufzugehen.

3 Die Gläser für ca. 30 Minuten backen.

4 Das gebackene Joghurt vor dem Servieren abkühlen lassen und mit bunten Beeren sowie knusprigen Apfel-Chips garnieren.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

200 g	Naturjoghurt
200 g	Sauerrahm
200 ml	Kondensmilch
1 Stk	Ei
1 Pkg	Apfel Chips