



## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                     |
|--------|---------------------|
| 4 Stk. | Äpfel               |
| 1 Stk. | Zitrone             |
| 4 EL   | Wasser              |
| 500 g  | Mandeljoghurt       |
| 2 Pkg. | ♦ Apfel-Zimt Chips  |
| 1 EL   | ♦ Bio Zimt gemahlen |

# Crunchy Dessert mit Apfel-Zimt-Chips

🕒 30–35 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## Zubereitung

- 1 Die Äpfel schälen, entkernen und fein reiben.
- 2 Die geraspelten Äpfel mit dem Saft einer halben Zitrone und 4EL Wasser vermischen. Nun wird die Apfelmischung in einer Pfanne erhitzt und solange gerührt bis die Apfelmasse weich ist.
- 3 Die weiche Apfelmasse in einen Becher füllen mit 1EL Zimt verfeinern und mit einem Pürierstab fein mixen.
- 4 Nun in kleine Gläschen abwechselnd das selbstgemachte Apfel-Püree, Mandeljoghurt und Kotányi Apfel Zimt Chips schichten.
- 5 Die kleinen Dessertgläser verschließen und im Kühlschrank kühl lagern oder gleich mit dem warmen Apfelkompott genießen.

