



Crunchy Dessert mit Apfel-Zimt-Chips

🕒 30–35 Min   

Zubereitung

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

- 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 Pürrierstab 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.

