



Gebackenes Joghurt mit crunchy Apfel Chips

🕒 40–50 Min   

Zubereitung

Zutaten für 4 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

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

- 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.

