

Apfelmus-Dessert mit Krokant

Für 8 Personen

Zutaten

1 kg	Äpfel
3 EL	Zitronensaft
1/8 L	Weißwein
1/8 L	Apfelsaft
100 g	Zucker
1 Pk.	Vanillesaucen-Pulver
50 g	Butter
80 g	kernige Haferflocken
250 g	Crème fraîche
250 ml	Schlagsahne
2 Pk.	Vanillezucker

Zubereitungszeit: ca. 35 Minuten

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen, und quer in Scheiben schneiden. Mit Zitronensaft, Wein, Apfelsaft und 50 g Zucker zugedeckt 7-10 Minuten garen. Vanillesaucen-Pulver mit etwas kaltem Wasser glattrühren, dazugeben, nochmals aufkochen lassen. Auskühlen lassen.
2. Butter und 50 g Zucker schmelzen, Haferflocken darin unter Rühren anrösten. Kalt werden lassen.
3. Crème fraîche, Sahne und Vanillezucker steif schlagen mit Apfelmus und Krokant in eine Schale schichten. Crème mit etwas Krokant verzieren.

Ideal für Gäste und Partys; lässt sich gut vorbereiten.

Um Kalorien zu reduzieren, kann man die Crème fraîche zur Hälfte durch Crème légère ersetzen.

Haferflocken-Krokant kann man auch ganz weglassen, da es am nächsten Tag durchgeweicht ist.

