

## WINTERLICHER APFEL-KÄSE-KUCHEN IM GLAS



Zutaten für 4 Weckgläser:

Zeit: ca. 30 Minuten

Für den Crunch:

6 Haferkekse

1 EL Butter

Zimt

Für die karamellisierten Äpfel:

2 säuerliche Äpfel

1 TL Butter

1 EL Zucker

1 TL geriebener Ingwer

Saft einer halben Orange

gemahlener Zimt und Nelken

Für die Topfencreme:

120 ml Sahne

250 g Magertopfen

250 g Naturjoghurt

3 EL Zucker

1 EL Vanillezucker

Etwas Vanilleextrakt

1. Die Kekse in einen Tiefkühlbeutel geben und am besten mit dem Nudelholz zerkleinern. In einem Topf einen Esslöffel Butter schmelzen, die Kekse dazugeben und mit einer Prise Zimt kurz durchmischen. Die Kekskrümel zum Auskühlen in eine Schüssel geben und beiseite stellen.
2. Für die karamellisierten Äpfel die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einem Topf wieder einen Teelöffel Butter schmelzen und einen Esslöffel Zucker dazugeben und karamellisieren lassen. Die Äpfel dazugeben und mit Orangensaft ablöschen. Etwas einkochen lassen und mit gemahlenen Zimt, Nelken und geriebenen Ingwer würzen. Das ganze am besten kurz zum Abkühlen nach draußen stellen.
3. Für die Topfencreme Sahne steif schlagen. Topfen mit Naturjoghurt, Zimt, Vanillezucker und Vanilleextrakt verrühren und zum Schluss die Sahne unterheben.
4. Vier Gläser bereitstellen und jetzt den Keksboden, die Topfencreme und die karamellisierten Äpfel in dieser Reihenfolge zweimal hinein schichten.

Viel Spaß beim Schlemmen!

Deine friedrosa