

Bratapfel-Zimtstern-Dessert

Köstliche Komponenten vereint zu einer schmackhaften Dessertkreation! Aromatischer Bratapfel, feine Zimtsterne und die cremige Quark-Sahne harmonieren perfekt und so steht im Nu ein herrliches Dessert auf dem Tisch! Wer mag, kann anstatt der Zimtsterne bestens Plätzchen, Spekulatius oder Lebkuchen verwenden.

glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei, milchfrei siehe Tipp am Rezeptende



Für 6 Gläser

- 1 Packung (etwa 140g) Zimtsterne, gerne auch selbst hergestellt □
- 2 große Äpfel
- 1/2 TL Butter (ggf. laktosefrei)
- 2 P. Vanillezucker
- 1 Prise Zimt
- 1 Prise Nelken
- 200ml Sahne (ggf. laktosefrei)
- 400g Speisequark 20% Fett (ggf. laktosefrei)

1. 6 Zimtsterne beiseitelegen, die restlichen Zimtsterne fein zerkrümeln.
2. Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Apfelwürfel zugeben. Unter rühren braten, bis die Apfelstücke weich sind. 1 P. Vanillezucker, Zimt und Nelken unterrühren, auskühlen

lassen.

3. Sahne steif schlagen, dann Quark und 1 P. Vanillezucker unterrühren.

4. Nun je 2 EL Quarkmasse in ein Glas geben, die Apfelstücke darauf verteilen, dann die Zimtsternbrösel darauf geben. Mit der restlichen Quarkmasse abschließen und je einen Zimtstern auf ein Dessert geben.

5. Bis zum Verzehr einige Stunden kühl stellen.

Milchfrei – Tipp: Bei Zimtsternen auf Milchbestandteile achten. Butter durch Margarine ersetzen. Sahne durch einen aufschlagbaren Sahneersatz tauschen. Anstatt Quark 350g Quarkersatz auf Sojabasis verwenden.

Tipp: Wer mag, kann gerne die doppelte Menge an Zimtsternen einsetzen ☐



