



Apfel-Trifle mit Haferkrokant (für 4 Portionen)

500 g Äpfel, geachtelt

50 ml Wasser

1 Prise Zimt

10 g Vanillepuddingpulver

200 g Quark, 20 % Fett i.Tr.

150 g Joghurt

2 EL Rohrohrzucker

1 TL Vanillezucker oder 1 Msp Naturvanille

etwas abgeriebene Zitronenschale

8 Vollkornbutterkekse, zerbröselt

Äpfel mit Schale waschen, in Achtel schneiden und dann in Scheibchen schneiden. In einen Topf geben, 50 ml Wasser und eine Prise Zimt zufügen. 5 Minuten dünsten, zwischendurch immer mal umrühren.

Dann kurz von der Herdplatte ziehen und das Vanillepuddingpulver durch ein kleines Sieb in die gedünstete Apfelmasse sieben. Wieder auf den Herd stellen und nochmals 1 Minute durchkochen. Anschließend von der Herdplatte nehmen und abkühlen lassen.

Quark, Joghurt, Zitronenschale, Zucker und Vanillezucker mit einem Handrührgerät glatt rühren. Die Butterkekse zerbröseln.

In Portionsgläsern oder einer Glasschüssel erst die Keksbrösel, dann die Apfelstücke und die Quark-Joghurtcrème einschichten. Mit Haferkrokant garnieren.

Haferkrokant

2 EL Zucker

10 g Butter

40 g Haferflocken, Feinblatt

Den Zucker in einer großen Pfanne mit der Butter hellbraun schmelzen.

Die Haferflocken dazu geben und unter ständigem Rühren mit einem Holzlöffel knusprig rösten bis sich der Zucker vollständig aufgelöst hat (karamellisiert ist).

Das Haferkrokant auf ein Backpapier geben und auskühlen lassen.