



BRATAPFEL-DESSERT MIT Milch- Schnitte®

Zubereitungszeit:

ca. 40 Min

Davon aktiv:

ca. 25 Min

ZUTATEN

für 8 Portionen

- 1 saurer Apfel (z.B. Braeburn)
- 20 g Marzipan
- 1 EL gehackte Mandeln
- 1 TL brauner Zucker
- 1/2 TL Zimt
- 1 EL Aprikosenkonfitüre
- 100 g Schmand
- 100 g Joghurt 3,5 % Fett
- 8 Stück Milch-Schnitte®

- Außerdem:
runder Ausstecher (Ø 4 cm),
8 Dessertgläser (Ø 4 cm)

ZUBEREITUNG

1

Apfel waschen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, Apfel in dünne Scheiben schneiden und eine Auflaufform (ca. 20 x 30 cm) damit auslegen. Marzipan fein würfeln. Apfelspalten mit Marzipan, Mandeln, Zucker und Zimt bestreuen und im vorgeheizten Backofen bei 200 °C (Umluft: 180 °C) ca. 15 Minuten backen. Bratapfel-Spalten ca. 30 Minuten auskühlen lassen.

2

Aprikosenkonfitüre mit Schmand und Joghurt verrühren. Milch-Schnitte® zu je 2 Kreisen ausstechen. Je 1 TL Schmand-Creme in die Dessertgläser füllen und mit je 1 Kreis aus Milch-Schnitte® abdecken. Hälfte der übrigen Schmand-Creme in die Dessertgläser füllen und mit der Hälfte der Brat-Apfel-Spalten belegen. Mit übrigen Kreisen Milch-Schnitte® belegen und Vorgang wiederholen.

3

Bratapfel-Dessert mit Milch-Schnitte® nach Wunsch mit Zimt bestäuben, mit Milch-Schnitte® Abschnitten garnieren und servieren.

Tipp: Die übrig gebliebenen Abschnitte der Milch-Schnitte® schmecken super als Topping auf frisch gebackenen Waffeln.

Portionen:	8
Pro Portion:	73 g
Pro Portion:	217 kcal