



Apfel-Sahne-Schicht-Dessert

Zeit gesamt
30min

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Äpfel, rot	5 St.
Apfelsaft	100 ml
Zucker	50 g
Roggenvollkornbrot, geschnitten	2 Scheiben
Butter	4 EL
Puderzucker	3 EL
Schlagsahne	200 g
Wildpreiselbeeren	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, kleiner Topf, große Pfanne, SILVERCREST Handrührgerät mit Schneebesen

1. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und würfeln. In einem Topf mit Apfelsaft und Zucker aufkochen und ca. 8 Min. weich garen. Abkühlen lassen.
2. Brot zu Krümeln zerkleinern. In einer Pfanne Butter auf mittlerer Stufe schmelzen. Puderzucker zufügen und unter Rühren ca. 1 Min. karamellisieren. Brot zufügen und ca. 1 Min. unter Wenden mit dem Karamell überziehen. Abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Apfelmus, Brotbrösel, Sahne und Preiselbeeren in Gläser schichten. Apfel-Sahne-Schicht-Dessert bis zum Servieren im Kühlschrank durchziehen lassen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	441 kcal
Kohlenhydrate	71 g
Eiweiß	5 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	17 g