



Apfel-Streuselkuchen im Glas

Zutaten Streusel:

100g Mehl
25g Feinblatt Haferflocken
50g Zucker
80g Butter

Zutaten Äpfel:

3-4 Äpfel
etwas Zimt
1 Schuss Zitronensaft
¼ TL Vanillepaste

Zutaten Creme:

200g kalte Sahne
250g Magerquark
20g Zucker
½ TL Vanillepaste

Zubereitung Streusel:

Backofen auf 180°C Umluft (2000°C Ober-/Unterhitze) vorheizen.

Butter und Zucker kurz miteinander verrühren, dann Mehl und Haferflocken zugeben und zu einer krümeligen Masse verarbeiten. Die Streusel auf einem Backblech mit Backpapier verteilen und 12-15 Min. backen. Danach gut abkühlen lassen.

Zubereitung Äpfel:

Äpfel schälen (ist kein muss) und vierteln, dann in einem Multizerkleinerer zerkleinern (kann man auch von Hand mit der Küchenreibe machen). Die zerkleinerten Äpfel mit dem Zimt und dem Zitronensaft in einen Topf geben und ca. 10-15 Min. bei mittlerer Stufe weichkochen. Wie lange ihr die Äpfel kocht kommt auf euch darauf an, wie weich ihr die Äpfel haben möchtet. Ich mag es gerne, wenn sie noch etwas Biss haben.

Zubereitung Creme:

Sahne steif schlagen und zur Seite stellen. Quark, Zucker und Vanillepaste mit dem Handrührgerät miteinander verrühren. Sahne von Hand unter die Quarkmasse heben.

Schichten in 4 Gläser à 220 ml: (oder kleiner Gläser dann reicht es für 6 Personen)

Hier kommt die Schicht Reihenfolge:

- Streusel - Creme - Apfel - Creme - Apfel - Streusel und zum Abschluss einen Tupfer Creme.

Danach für mind. 30 Min. in den Kühlschrank stellen.

Garnieren könnt ihr z.B. mit ein paar Streusel die ihr noch etwas in der Hand zerkleinert und evtl. noch einer Apfelscheibe, diese jedoch erst kurz vor dem Servieren bzgl. dem braun werden.