

Apfel-Vanille-Becher

Apfelkompott:

600 g Äpfel, klein gewürfelt
150 ml Apfelsaft
40 g Zucker
½ Tl Zimt
1 Pck. Geriebene Zitronenschale
1 EL Speisestärke

Apfelstücke mit 100 ml Saft, Zitronenschale, Zimt, Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

50 ml Saft mit Speisestärke verrühren und zum Kompott geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, erkalten lassen.

Vanillecreme:

1 Pck. Vanillepuddingpulver
40 g Zucker
400 ml Milch

200 ml geschlagene Sahne

Pudding nach Anweisung kochen (mit 400 ml Milch), erkalten lassen.
Aufrühren und geschlagene Sahne unterheben.

Abwechselnd Kompott und Vanillepudding in Schälchen geben, kalt stellen....