



## Fruchtiger Apfel-Trifle

mit Hafercrunch und Joghurtsahne



ca. 30min



3-4 Personen

Was gibt es Besseres als Dessert? Manchmal braucht es einen kleinen süßen Happen hinterher. Oder zwischendrin. Oder einfach nur so. Deshalb haben wir dieses köstliche Trifle kreiert: Fruchtige Äpfel werden sanft eingeköchelt und anschließend mit cremiger Joghurtsahne und einem kross-zimtigen Haferflockencrunch hübsch im Glas geschichtet. Das schmeckt einfach immer.

### Was du von uns bekommst

- 2 Becher Joghurt <sup>7</sup>
- 400ml Schlagsahne <sup>7</sup>
- 2 Päckchen Spekulatiusgewürz
- 300g Haferflocken <sup>1</sup>
- 4 Äpfel

### Was du zu Hause benötigst

- 100g Butter <sup>7</sup>
- 255g Zucker

### Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- 2 mittelgroße Töpfe
- Handrührgerät
- Küchenwaage
- Sparschäler

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

### Kochtipp

Das Rezept ergibt 8 Portionen.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 522kcal, Fett 28.9g, Kohlenhydrate 59.3g, Eiweiß 6.4g



#### 1. Hafercrunch vorbereiten

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Joghurt** und die **Sahne** (falls nicht schon geschehen) in den Kühlschrank stellen. 100g Butter in einem mittelgroßen Topf bei mittlerer Hitze schmelzen. 125g Zucker und die **½ der Gewürzmischung** zufügen und so lange rühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Den Topf vom Herd nehmen und **200g Haferflocken** unter die Butter heben.



#### 2. Hafercrunch backen

Die **Haferflockenmischung** auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech flach verteilen und im Ofen in 18-22Min. goldbraun und knusprig backen.



#### 3. Äpfel schneiden

Die **Äpfel** schälen, halbieren und entkernen, dann in ca. 2cm große Stücke schneiden.



#### 4. Äpfel einkochen

Die **Äpfel**, 100g Zucker, die **restliche Gewürzmischung** und 8EL Wasser in einen weiteren mittelgroßen Topf geben und aufkochen. Die Hitze reduzieren und die **Äpfel** unter gelegentlichem Rühren 10-15Min. köcheln lassen, bis sie weich werden. Ggf. esslöffelweise mehr Wasser zugeben, falls sie zu trocken werden.



#### 5. Sahne schlagen

Kurz vor dem Servieren die **Sahne** mit 2EL Zucker mithilfe eines Handrührgeräts steif schlagen. Den **Joghurt** vorsichtig unter die geschlagene **Sahne** heben.



#### 6. Trifles schichten

Die Böden von 8 Gläsern mit etwas **Obst** bedecken, dann etwas **Hafercrunch** darauf verteilen und mit der **Sahne** abschließen. In der Reihenfolge fortfahren, bis die Gläser vollständig gefüllt sind. Die **Trifles** sofort servieren und genießen.