

Dänisches Apfeldessert

Zutaten für 4 Portionen:

750 g Äpfel, geschält und klein geschnitten
150 g Zucker
2 Vanilleschoten
50 g Margarine
100 g Paniermehl (getrocknete Brötchen)
75 ml Apfelsaft
200 g Naturjogurt



Zubereitung

Die Apfelstückchen mit dem Apfelsaft, 100 g Zucker und dem Mark der Vanilleschoten aufkochen und 10 Minuten bei kleiner Hitze köcheln lassen. Dann mit dem Kartoffelstampfer etwas zerstampfen (wer es fein mag, kann auch den Pürierstab nehmen). Den Apfelbrei abkühlen lassen.

Die getrockneten Brötchen kleinraspeln.

Margarine in einer beschichteten Pfanne schmelzen lassen. Dann Brötchenraspeln und die 50 Gramm Zucker hinzugeben und unter ständigem Rühren rösten, bis das Ganze leicht Farbe bekommt. Abkühlen lassen.

In eine Schüssel (am schönsten sieht es in einer Glasschüssel aus) unten etwas geröstetes Brötchenraspeln hinein geben (etwa 1cm), dann Apfelbrei ca. 2-3 cm dick, dann den Naturjogurt 1-2 cm dick und wiederum ca. 1 cm Brötchenraspeln. Immer weiter schichten, bis alles aufgebraucht ist. Mit Jogurt abschließen.

Das Dessert mindestens 1 Stunde in den Kühlschrank stellen.