

# Apfelmus-Joghurtdessert

Dauer: Mittel    Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch    Saison: Ganzjährig    Für:



## Zutaten

50 G	gehackte Nüsse
4 TL	Staubzucker
400 G	Naturjoghurt
400 G	Apfelmus
50 G	Vollkornkekse
	Kristallzucker
	geriebene Schokolade
	Zimt

**Verfasst von:** Evelyn Schaar

## Zubereitung

1. Die Nüsse hacken.
2. Den Kristallzucker in einer Pfanne (mit dickem Boden) bei mittlerer Hitze ohne zu rühren schmelzen.  

Wenn der Zucker zu schmelzen beginnt, die Pfanne ab und zu schwenken, damit das Karamell gleichmäßig goldbraun wird. Das Karamell soll nicht zu dunkel werden, weil es sonst bitter schmeckt.
3. Die gehackten Nüsse zum Zucker in die Pfanne geben und mit einem Holz-Kochlöffel schnell umrühren.
4. Die karamellisierten Nüsse auf vorbereitetes Backpapier gießen und fest werden lassen.
5. Die ausgekühlten Nüsse und die Kekse in einen Gefrierbeutel geben und mit dem Nudelholz fein zerkleinern .
6. Die Hälfte der Brösel in vier Gläser verteilen und darauf die Hälfte des Apfelmus verteilen.
7. Das Joghurt mit Staubzucker vermischen und die Hälfte davon auf das Apfelmus verteilen.
8. Dann jeweils wieder die zweite Hälfte der Brösel, des Apfelmus und des Joghurts auf die Joghurtschicht verteilen.
9. Zum Schluss das Dessert mit Zimt und Nüssen oder Dekoration nach Wahl bestreuen (Pistazien, Schokostreusel oder Schokotropfen, Zuckerstreusel oder Krokant), bis zum Servieren kühl stellen und dann genießen.