

PORTIONEN

2

ZEIT GESAMT

10 min

LEVEL

easy

Rezept

## APFEL-MASCARPONE-DESSERT

---

Da ist man gerade fertig mit dem Essen und es kommt der Jieper auf was Süßes? Das ist kein Problem, denn so ein Schichtdessert ist um Handumdrehen gemacht. Es sieht toll aus und schmeckt super. Das Beste daran ist, dass man auch Reste gut verwerten kann. Die letzten beiden Mandelkekse werden zum Topping, der letzte Apfel vom Einkauf auf dem Markt, der Rest Mascarpone – alles zusammen wird ein leckeres Dessert. Wenn Du es ausprobieren möchtest, bist Du hier genau richtig.

Übrigens, Du kannst dieses Dessert natürlich auch als Frühstück essen. Schon mal daran gedacht?

## ZUTATEN

---

- 100 g Mascarpone
- 3-4 EL **gr. Joghurt oder Joghurt griechischer Art**
- Saft einer Orange
- 1 Apfel
- **Flavordrops** Vanille (oder echte Vanille oder Vanilleextrakt)
- 2 EL gehackte Mandeln
- 2 Kekse (hier **Mandelkekse**)



*Ein Schichtdessert macht immer Eindruck und ist doch so einfach!*



## SCHRITT FÜR SCHRITT ANLEITUNG

---

### SCHRITT 1

Den Saft aus einer Orange mit dem Mascarpone und dem gr. Joghurt vermischen, so dass eine glatte Masse daraus wird.

### SCHRITT 2

2-3 Tropfen Flavordrops Vanille hinzufügen – weiteres Süßen ist dann meist nicht notwendig – und unter rühren.

### SCHRITT 3

Den Apfel gut waschen und incl. Schale auf einer Reibe grob reiben. Die Mandelkekse in kleine Würfel schneiden oder bröseln.

### SCHRITT 4

Nun das Dessert schichten. Am besten startest Du mit der Mascarpone-Joghurt-Masse, dann Apfel, dann wieder Mascarpone-Joghurt, dann Apfel, dann den Rest der Mascarpone-Joghurt-Masse. Als Topping dann die gehackten Mandeln und die zerbröselten Kekse geben. Schon ist das Dessert fertig.