

Apple Crumble Schicht Dessert (ca. 10 mittelgroße Gläser)

Zutaten Streusel:

- 150 g Dinkelmehl 630
- 100 g Butter
- 30 g feiner brauner Zucker
- 1 TL Zimt, 1 Prise Salz
- gemahlene Vanille

Zutaten Apfelkompott:

- ca. 1,2 kg Äpfel
- Saft und Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio Orange
- ca. 250 ml Apfelsaft
- 3-4 EL brauner Zucker
- 1 Zimtstange, 3 Nelken
- ca. 1-2 TL Kartoffelmehl oder Maisstärke



Zutaten Creme:

- 400 g Sauerrahm 10% oder Schmand
- 300 g griechischer Joghurt
- 200 g Schlagsahne
- Saft und Abrieb von $\frac{1}{2}$ Bio-Orange
- 3 EL Honig
- 1-2 EL feiner Zucker (nach Belieben)
- gemahlene Vanille

Statt Äpfel können
auch weiche Birnen
verwendet werden.

Zubereitung Streusel (Crumble)

- Mehl, Zucker, Vanille, Zimt und Salz mischen. Butter in Flöckchen zugeben und mit den Händen verkneten bis Streusel entstehen. Anschließend ca. 30 min kühlen.
- Streusel auf ein mit Backpapier belegtes Blech verteilen.
- Bei 180°C (Heißluft) ca. 15 min backen. Auskühlen lassen.

Zubereitung Kompott

- Die Äpfel schälen und würfeln. Mit Orangensaft, Orangen-Abrieb, Zimt, Nelken und Zucker in einem Topf mischen. Apfelsaft zugießen und zugedeckt ca. 10 min leicht kochen lassen.
- Zimt und Nelken entfernen.
- Das Kompott mit etwas kalt angerührtem Kartoffelmehl binden.
- Das Kompott in die Gläser verteilen.

Zubereitung Creme

- Sauerrahm, Joghurt, Orangensaft, Orangen-Abrieb, Vanille, Honig und Zucker verrühren.
- Schlagsahne cremig steif schlagen und unterheben.
- Die Creme auf das Kompott in den Gläsern geben. Streusel darüber geben und nach Belieben mit Puderzucker bestreuen.