

# BERLEPSCH IM GLAS

## HINGUCKER!



### FÜR 4 PERSONEN

3 Äpfel (z. B. Berlepsch)  
130 g Zucker  
70 g Mehl  
50 g Haferflocken  
85 g kalte Butter  
½ EL Zimt  
200 ml Schlagsahne  
1 EL Vanillezucker  
150 g Joghurt

### SO EINFACH GEHT'S!

Aus Zucker, Mehl, Haferflocken und der kalten Butter Streusel formen. Diese 15-20 Min. bei 200 Grad im vorgeheizten Backofen goldbraun backen. Währenddessen die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Butter in die Pfanne geben und die Stückchen ca. 5 Min. anbraten. Zucker und Zimt drüberstreuen und bei niedrigerer Hitze 10 bis 15 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel karamellisiert sind. Sahne steif schlagen und Vanillezucker hinzugeben. Nun den Joghurt vorsichtig unterheben.

Als erste Schicht kommen die Apfelstückchen in das Glas. Es folgen Streusel und die Joghurtcreme. Das Ganze wiederholen und mit einer Streusel-Apfelstückchenmischung abschließen. Das fertige Dessert bis zum Servieren im Kühlschrank lagern.

SCHICHT FÜR SCHICHT KÖSTLICH!