

Skyr Bratapfel-Schichtdessert

10 min Zubereitungszeit + 40 min Koch- & Abkühlzeit

Zutaten für 4 Portionen:

400 g ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Vanille
5 mittelgroße Äpfel
100 ml Wasser
1 TL Zimt + etwas zur Deko

nach Wunsch:
2 EL Rosinen
100 g Kekse, zum Beispiel Haferkekse
50 g gehackte Mandeln
1 kleiner Topf,
4 Dessert-Gläser

So geht's

1. Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden. Apfelstückchen in einen Topf geben und mit 100 ml Wasser und 1 TL Zimt vermengen. Für 20 Minuten leicht köcheln lassen bis die Äpfel weiches Kompott geworden sind. Nach Belieben 2 EL Rosinen hinzugeben. Die Masse ausreichend abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Kekse grob hacken.

3. Das Dessert nun in die Gläser schichten:
Dafür den **ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Vanille** mit einem Löffel oder einem Spritzbeutel ca. 3 cm hoch als Grundlage in das Glas geben. Etwas Bratapfelkompott darauf verteilen und die Masse mit 1 EL der gehackten Kekse bedecken.

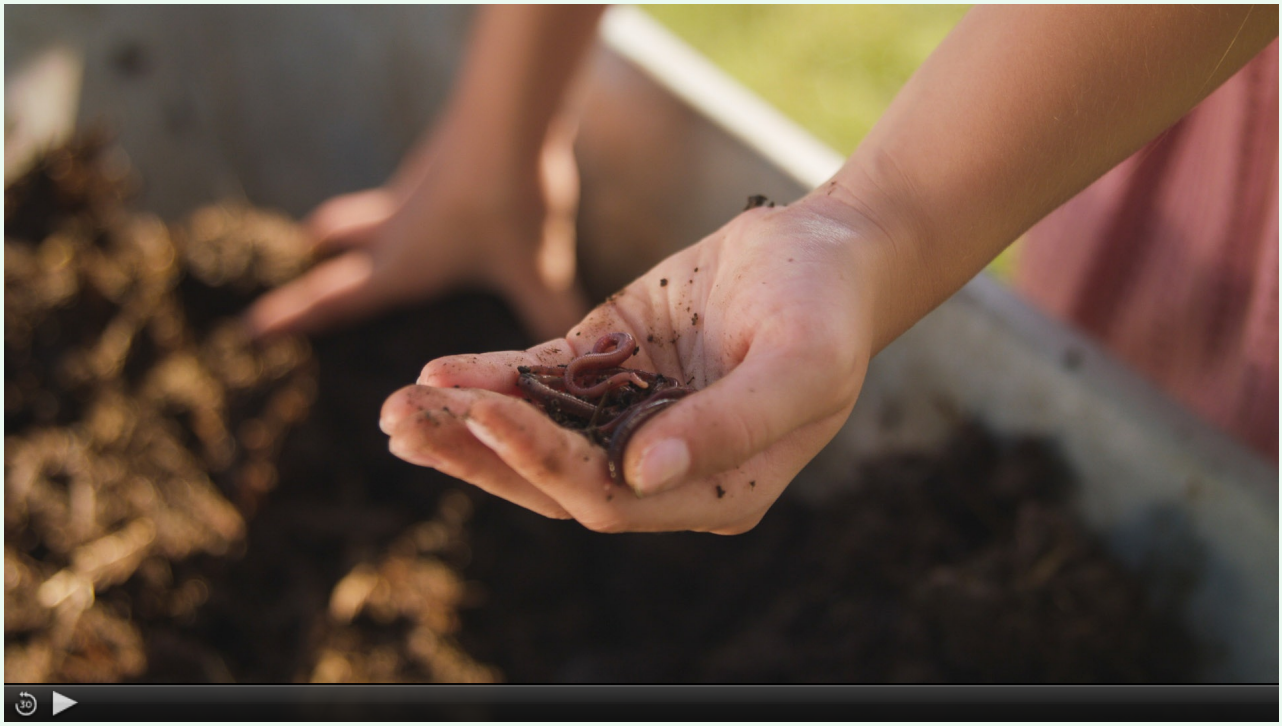
4. Alle drei Schichten wiederholen. Mit einer Schicht ANDECHSER NATUR Bio-Skyr Vanille enden und mit gehackten Mandeln und etwas Zimt garnieren.

Der ANDECHSER NATUR Bio-Standard

Was gehört zu einer artgerechten Tierhaltung?



Warum ist ein gesunder Boden so wichtig?



Wie funktioniert Humusaufbau mit Mikroorganismen?



Was ist muttergebundene Kälberaufzucht?

