

Apfel-Karamell-Dessert

Zutaten (für 4 kleine Gläser):

1 - 2 Äpfel
100 g Sahne
250 g Quark
30 g Zucker
50 g Karamellkekse

Für die Karamellsoße:

150 g Zucker
200 ml Sahne



Zubereitung:

- 1) Das Kerngehäuse des Apfels entfernen, den Apfel in kleine Stück schneiden.
- 2) Die Sahne steif schlagen.
Den Quark mit dem Zucker cremig rühren.
Die Sahne unter den Quark heben.
- 3) Die Karamellkekse zerbröseln, 4 Stück davon für die Dekoration übrig lassen.
- 4) Für die Karamellsoße den Zucker in eine beschichtete Pfanne geben, so dass der Boden gleichmäßig bedeckt ist.
Bei schwacher bis mittlerer Hitze goldbraun schmelzen.
Dabei die Pfanne öfter schwenken, damit der Zucker gleichmäßig schmilzt (nicht rühren, sonst bleibt der Karamell am Löffel kleben).
Sobald der Karamell goldbraun ist, sofort mit der Sahne ablöschen.
Der Karamell zischt und wird hart.
Bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten weiterköcheln lassen, bis der Karamell wieder weich wird.
Dabei öfter umrühren.
- 5) Nun alles in die Gläser schichten.
Zuerst die Apfelstücke, dann die Quarkmasse, als nächstes die Keksbrösel, nun von der Karamellsoße, wieder Quarkmasse und zum Schluss nochmal Karamellsoße.
Danach jeweils mit einem Keks dekorieren.