

## koch, back & schmeck Bio zum Advent

### Bratapfelcreme im Gals

Menge		Zutaten	Zubereitung
für 4 Portionen	für 10 Portionen		
3 St.	8 St.	Bio Äpfel	waschen, schälen (Schale kann auch dran bleiben) und in kleine Würfel schneiden.
1 Päck. 2 EL 2 EL ¼ TL 2 EL	3 Päck. 4,5 EL 4,5 EL 1 TL 4,5 EL	Vanillezucker, Bio Butter, Bio Zucker, Zimt, Bio Apfelsaft	In einen Topf  und geben und erhitzen, die Äpfel zugeben. Ca. 5 Minuten ziehen lassen und den Herd ausschalten.
200 g 200 g 2 EL ½ TL	500 g 500 g 4,5 EL 3 TL	Bio Vollmilchjoghurt Quark 20% Fett, Bio Zucker, Bio Zitronenschale	mit  und verrühren.
80 g	200 g	Mandel-Spekulatius	zerbröseln und auf Gläschen verteilen. Darüber die Joghurtcreme geben und mit dem Apfelkompott dekorieren.

#### Tipps/Variationen:

- Es können auch Birnen verwendet werden.
- Anstatt Mandel-Spekulatius kann auch ein anderes Gebäck verwendet werden.