

veganes

BRATAPFEL-SCHICHTDESSERT

Zutaten für 4 Portionen

Für die Bratapfelschicht:

- 2 Äpfel (entkernt, geschält und in kleine Stückchen geschnippelt)
- 1 Esslöffel Pflanzenöl
- 1 Esslöffel Zitrone
- 50 g Gehobelte Mandeln (oder Mandelsplitter)
- 1 TL Zimt
- 25 g Kokosblütenzucker

Für die Keksschicht:

- 100 g vegane Haferkekse Apfel
- 4 Teelöffel Rum (oder als alkoholfreie Variante Apfelsaft)

Für die vegane Joghurt-Sahne Creme:

- 150 g Soja-Joghurt (natur)
- 50 g Kokosblütenzucker
- 100 ml vegane Sahne zum Schlagen
- 1 Teelöffel geriebene Vanille

Anleitung

Zuerst werden die Mandeln in einer fettfreien Pfanne kurz angeröstet und beiseite gestellt. Die klein geschnittenen Äpfel werden dann in einem Topf mit dem Öl leicht angeschmort. Anschließend den Zitronensaft, den Zucker, den Zimt und die Mandeln dazugeben, gut mischen und 5-10 Minuten auf kleiner Stufe köcheln lassen und im Anschluss zum Abkühlen zur Seite stellen.

Die Kekse in einen Gefrierbeutel geben, den Beutel schließen und mit einem Nudelholz fein zerkleinern.

Den Joghurt, Kokosblütenzucker und Vanille in eine Schüssel geben und miteinander vermengen (mit einem Schneebesen oder Handrührgerät). Anschließend die vegane Sahne schlagen und unter den Joghurt heben.

Anrichten:

Zuerst die Kekskrümel in ein Glas geben und mit dem Rum beträufeln. Dann die Joghurt-Sahne Creme, die Bratapfelapfelmischung und zum Schluss noch einmal die Joghurt-Sahne Creme hinzufügen.
Nach Belieben mit etwas Zimt oder Mandelsplittern garnieren.