

# Apfel-Zitronen-Mousse

Ein erfrischendes Dessert mit Äpfeln und Zitrone für den Sommer

etwa 4 Portionen

   gelingt leicht

 bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Zutaten:

1 Apfel (etwa 125 g vorbereitet gewogen)

Fett

1 Pck. Dr. Oetker Mousse au

Citron

Backpapier

500 g Joghurt (0,1% Fett)

Backrahmen

## 1 Vorbereiten:

Apfel waschen und würfeln.

## 2 Zubereiten:

Mousse nach Packungsanleitung, **aber nur mit 300 g Joghurt**, aufschlagen. Den gewürfelten Apfel unterrühren. Mousse abwechselnd mit dem übrigen Joghurt in Gläser oder Schalen schichten. Dessert mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen. Dessert nach Wunsch mit 2-3 Apfelspalten und Zitronenmelisse garniert servieren.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Je nach Saison können Sie statt 1 gewürfelten Apfel, z. B. klein geschnittene Erdbeeren oder filetierte Orangenscheiben unterrühren.