


Apfeldessert nach Art Bienenstich-Creme

Leckere karamellierte Äpfel eingeschichtet mit Bienenstich-Creme nach Torten-Art

etwa 3 Portionen

 gelingt leicht

 bis 20 Minuten



Zutaten:

Zutaten:

200 g Äpfel
1 EL Zucker
250 ml kalte Milch
1 Pck. Dr. Oetker Dessert-Creme
nach Art Bienenstich-Creme

1 Äpfel karamellisieren:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel und Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. bräunen, dann auf einem Teller erkalten lassen.

2 Bienenstich-Creme:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme und Äpfel abwechselnd in eine Schale schichten und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit 2 EL gebräunten, gehackten Dr. Oetker Mandeln bestreuen.
- Beim Zubereiten als Spritzschutz den Rührbecher locker mit Küchenpapier abdecken.