

Apfelkuchen im Glas

Dieser Apfelkuchen im Glas ist schnell zubereitet und mit knusprigen Streuseln, Apfelkompott und Quark-Creme ein unwiderstehliches Dessert.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 40 Minuten



Zutaten:

Für das Backblech:

Backpapier

Streuselteig:

80 g Weizenmehl

20 g zarte Haferflocken

50 g weiche Butter

40 g brauner Zucker

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

Apfelkompott:

500 g Äpfel, z. B. Elstar

2 EL Zitronensaft

1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille-

Zucker

2 Msp. gemahlener Zimt

Quark-Creme:

100 g Schlagsahne

100 ml Milch

1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-

Geschmack

250 g Speisequark (Magerstufe)

Zum Bestreuen:

gemahlener Zimt

Wie mache ich ein Apfelkuchen im Glas?:

1 Vorbereiten:

Backblech mit Backpapier belegen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 180 °C

Heißluft etwa 160 °C

2 Streuselteig zubereiten:

Alle Zutaten in einen Rührbecher geben und mit einem Mixer (Rührstäbe) zu Streuseln verarbeiten. Streusel gleichmäßig auf dem Backblech verteilen und backen.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 15 Min.

3 Streusel auf dem Backpapier auf einen Kuchenrost ziehen und erkalten lassen.



4 Apfelkompott zubereiten:

Äpfel schälen, achteln und in kleine Stücke schneiden. Mit Zitronensaft in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze mit Deckel weich kochen (je nach Apfelsorte 5-8 Min.), zwischendurch umrühren. Apfelkompott mit Vanille-Zucker und Zimt abschmecken und erkalten lassen.

5 Quark-Creme zubereiten:

Schlagsahne und Milch in eine Rührschüssel geben, Dessertpulver zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Speisequark zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

6 Apfel-Streuselkuchen-Dessert einschichten:

Für die Dekoration etwa 6 EL der Streusel und 12 Apfelstückchen beiseitestellen. Streusel, Apfelkompott und Quark-Creme in Dessertgläser schichten. Das Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

7 Apfel-Streuselkuchen-Dessert verzieren:

Vor dem Servieren den Apfelkuchen im Glas mit Streuseln und Apfelstückchen verzieren und mit Zimt bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Wenn es ganz schnell gehen soll, fertiges Apfelmus verwenden.
- Die Streusel können gut vorbereitet werden und einige Tage in einer gut schließenden Dose aufbewahrt werden.

