

Apfel-Sahne-Joghurt mit selbstgemachten Mandel-Hippen

Für zwei Personen

200 g griechischer Sahnejoghurt	8 EL Apfelkompott	2 EL Zucker
3 EL Puderzucker	3 EL Mehl	3 EL Butter
1 Ei	1 Prise Zimt	Kakaopulver

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Butter schmelzen. Das Ei trennen. Den Puderzucker, das Mehl, die flüssige Butter, das Eiweiß und den Zimt in einer Schüssel verrühren. Den Teig in vier Portionen teilen und auf einem gefetteten Backblech zu Kreisen ausstechen. Im Backofen für fünf Minuten backen. Den Sahnejoghurt in einer Schüssel mit dem Schneebesen glattrühren und mit dem Zucker süßen. Das Apfelkompott, den Joghurt und die Mandelhippen abwechselnd in Gläser schichten, mit dem Kakaopulver garnieren und servieren.

Petrus Basar am 08. November 2013