

Apfel-Zimt-Hafercrème

 Leicht  ca. 20 Min.



Zutaten | 4 Portionen

Für die Crème:

200 g Sahne
200 ml Wasser
80 g Haferkleie
2 EL helles Mandelmus
60 g Honig
1/4 TL Zimt, gemahlen
1/4 TL Piment, gemahlen

Für die Apfelschicht:

350 g Äpfel
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zimt, gemahlen
1 Prise Vanille, gemahlen

Für das Topping:

1 EL Mandeln, gehackt

Zubereitung

In einem kleinen Topf Sahne mit Wasser und Haferkleie glatrühren und unter Rühren aufkochen lassen, bis die Crème etwas eindickt. Vom Herd nehmen und Mandelmus, Honig, Zimt und Piment unterrühren. Die Crème abkühlen lassen.

Für die Apfelschicht die Äpfel raspeln und mit etwas Zitronensaft beträufeln. Je eine Prise Zimt und Vanille unter die Äpfel mischen.

Mandeln und Haferflocken trocken in einer Pfanne anrösten. Die Apfelmasse in vier Gläser füllen, die Hafercreme darauf geben, mit dem Mandel-Haferflocken-Mix bestreuen und servieren.

2 EL zarte Haferflocken