



Apfel–Lebkuchen–Schichtdessert

REZEPT

Zutaten für 4–6 Gläser:

- 400g Skyr
- 175g Lebkuchen
- 2 Äpfel (ca. 200g Fruchtfleisch)
- 1 TL gemahlener Ceylon–Zimt

Zubereitung:

Äpfel waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne mit 50ml Wasser und den gemahlenden Ceylon–Zimt erhitzen. Unter gelegentlichem Rühren so lange köcheln lassen, bis die Apfelstücke weich sind und das Wasser fast vollständig verdunstet ist. Anschließend abkühlen lassen. Den Lebkuchen in kleine Stücke schneiden. Den Skyr mit einem Löffel glattrühren. Den Boden der Gläser mit den geschnittenen Lebkuchen bedecken, anschließend die Apfelstücke gleichmäßig darüber verteilen und das Skyr darauf klecksen. Diesen Schritt je nach Glashöhe und Zutatenmenge wiederholen. Als Garnierung einen Lebkuchen verwenden. Die Gläser nun 1 Stunde im Kühlschrank kühlen.

Tipps:

- Dieses Rezept eignet sich wunderbar als Resteverwertung für Lebkuchen nach Weihnachten oder als leichtes Dessert zu Weihnachten.
- Für das Einfüllen der Creme in die Gläser kann man auch einen Spritzbeutel verwenden.
- Als Alternative zu Skyr kann man auch griechisches Joghurt oder Magertopfen verwenden.
- In verschließbaren Einmachgläsern eignet sich dieses Dessert auch als To–Go–Variante. Den Löffel nicht vergessen!