

## Apfelkuchen im Glas

### Zutaten

für 4 Gläser

3 säuerliche Äpfel

200 g Vollkornkekse

1 TL Zimtpulver

4 EL Schlagsahne



Abb.: Apfelkuchen im Glas (EAT SMARTER o.J.)

### Zubereitungsschritte

1. Äpfel schälen, Kernhaus entfernen und klein würfeln. Äpfel in einen Topf geben. Äpfel bei milder Hitze 3–5 Minuten weich dünsten. Danach etwas abkühlen lassen.
2. Vollkornkekse zerbröseln und mit Zimt mischen. Zusammen mit den Äpfeln abwechselnd in vier Gläser schichten. Den übrigen Kochsud vom Kompott über die letzte Schicht Krümel träufeln. Sahne steif schlagen und je 1 EL Sahne auf die letzte Schicht garnieren.

(EAT SMARTER o.J.: [www](http://www))

EAT SMARTER, o.J.: Apfelkuchen im Glas – Weiche Äpfel umgeben von knusprigen Keksen. Stand: 29.01.21, <https://images.eatsmarter.de/sites/default/files/styles/576x432/public/apfelkuchen-im-glas-354147.jpg>