



Apfelkuchen im Glas



50 MIN.



6-8 PORTIONEN

SCHWIERIGKEITSGRAD



ZUTATEN

2100 g Butter
150 g Mehl
100 g Zucker
1 Pkg. Vanillezucker
2 Zitronen
1 Prise Salz
7 Äpfel
1/4 l Wasser
Zimtrinde
1/8 l Apfelsaft

ZUBEREITUNG

1. Streusel: 100 g Butter, 150 g Universalmehl, 100 g Zucker, Vanillezucker, Zitronenabrieb von einer Zitrone, 1 Prise Salz. Bei 180 °Heißluft ein paar Minuten backen bis der Streusel hellbraun ist.
2. Apfelkompott: Äpfel schälen und kleinwürfelig schneiden in einen Topf mit 1/4 l. Wasser, Saft einer Zitrone, Zimtrinde und etwas Zucker einmal aufkochen und kaltstellen
3. Apfelmus: 4 Äpfel schälen und spalten schneiden, Saft von einer Zitrone, Zimt, 1/8 l. Apfelsaft und gegeben falls etwas Zucker hinzufügen, weichkochen, pürieren und kaltstellen.
4. In ein Glas zuerst ca. 2 gehäufte Esslöffel Streusel geben, Apfelkompott 3 Esslöffel, wieder 2 Esslöffel Streusel danach 2 -3 Esslöffel Apfelmus noch einen Löffel Streusel zum Schluss Schlagobers darüber und etwas Zimt

#HOFGSCHICHTN