

Apfel Mascarpone Krümel

Weihnachten ist vorbei, die bunten Teller sind geplündert und die letzten Stollestücke sind leider trocken geworden. Kann man niemandem mehr anbieten? Und ob! Jetzt haben sie gerade die richtige Konsistenz für die leckeren Apfel – Mascarpone- Krümel.

Zutaten für 4 Personen:

250 g Mascarpone
250 g Quark oder Joghurt
1 Päckchen Vanillezucker
1 Glas Apfelmus
knusprig-trockene Stollestücke

Zubereitung:

1. Mascarpone und Quark oder Joghurt mit Vanillezucker cremig rühren
2. In Glasschalen oder hohe Gläser schichtweise abwechselnd Apfelmus und Mascarponecreme füllen
3. Obenauf zerbröselte Stollekrümel streusen
4. Guten Appetit!

Dieses Schlemmerdessert können übrigens schon jüngere Kinder sehr gut allein zaubern.

Lassen Sie sich doch mal überraschen! (AM)

