

Veganes Bratäpfel-Spekulatius-Dessert (8-12 Gläser)

Zutaten:

- 500 g Naturjoghurt Soja
- 500 g Vanillejoghurt Soja
- 6 mittelgroße Äpfel
- 2 EL Rosinen
- 1 EL Spekulatiusgewürz
- 2 TL Zimt
- 1 EL Wasser
- 200 g Spekulatius (ohne Butter) oder andere vegane Kekse
- 50g Puderzucker



Zubereitung:

1. Beide Joghurtsorten mit einem Löffel verrühren, Puderzucker sieben und der Joghurtcreme hinzufügen.
2. Die Äpfel entkernen und fein würfeln. Zusammen mit Rosinen, Zimt, Spekulatiusgewürz und einem Esslöffel Wasser in einen Topf geben. Einmal aufkochen und anschließend auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis die Äpfel etwas weich geworden sind.
3. Spekulatius mit den Händen in kleine Stücke brechen.
4. In den Gläsern den Spekulatius, die Apfelmasse und die Joghurtcreme schichten und diese Schritte noch einmal wiederholen. Anschließend die Gläser für ca. 1-2 Stunden im Kühlschrank lagern.

Tipp: Den restlichen Spekulatius zerbröseln und als Topping verwenden...lecker 😊!