

## Apfel-Spekulatius-Crème

### Zutaten:

3 große Boskoop Äpfel  
Etwas Wasser  
1 EL Zitronensaft  
300 g Sahnequark  
200 g Crème fraîche  
4 EL Zucker  
Zimt  
12 Spekulatiuskekse

### Zubereitung:

Die Äpfel schälen, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Einen Topf erhitzen, die Äpfel dazugeben und mit etwas Wasser aufgießen, sodass die Apfelstückchen gerade bedeckt sind. Alles einkochen lassen, bis die Äpfel zu einem Mus zerkochen. Gegebenenfalls muss noch etwas Wasser dazugegeben werden. Das Apfelmus mit 1 Esslöffel Zucker, einer Prise Zimt und Zitronensaft abschmecken. Es dürfen ruhig noch kleinere Apfelstückchen vorhanden sein, die nicht vollständig zerkoht sind. Das fertige Apfelmus zur Seite stellen.

Für die Creme den Quark mit der Crème fraîche in eine Schüssel geben und glatt rühren. Restlichen Zucker und etwas Zimt dazugeben. Die Spekulatiuskekse in einer Schüssel zerbröseln. Etwa die Hälfte der Spekulatiusbrösel unter die Creme rühren. Jetzt vier Dessertgläser nehmen und abwechselnd Apfelmus, Spekulatius und Creme einschichten.

### Tipp:

*Für Veganer: Sie können eine Creme aus Seidentofu oder Sojaschlagsahne herstellen. Sollte die Spekulatiuskekse nicht vegan sein, können diese selber gebacken werden oder nach einer veganen Sorte z.B. in Internetshops gesucht werden.*