

## Apfel - Cantuccini



-----  
2 große oder 4 kleine Äpfel  
100 ml Apfelsaft  
entkernen, schälen, würfeln. In köcheln, etwas zerdrücken, abschmecken.  
Abkühlen lassen.

-----  
2 EL Mandelblättchen  
in der Cromarganpfanne goldbraun rösten.  
Abkühlen lassen .

-----  
2 EL braunen Zucker  
1/2 TL Zimt  
mit  
in einem Schälchen mischen.

-----  
125 g Mascarpone  
1 Becher Joghurt  
1 TL Puderzucker  
mit  
cremig rühren, abschmecken.

Dessertschalen füllen:

4 Cantuccini  
In 4 Dessertgläser je nebeneinander mit der Schnittfläche nach oben legen.

- Die Apfelmasse darüber verteilen.
- Die Mascarponecreme mit 2 EL auf die Äpfel setzen.
- Kalt stellen.

Kurz vor dem Servieren zuerst den Zimt-Zucker dann die Mandelblättchen gleichmäßig darüber streuen.