

Apfel-Creme-Dessert mit Cookies

ZUTATEN (für 6-8 Portionen):

400 ml	Apfel-Direktsaft
1 Pkg	Vanillepuddingpulver (zum Kochen)
3 El + 80 g	Zucker
6 EL	Calvados
250 g	Schlagsahne
2 Pkg	Vanillezucker
60 g	weiche Butter
	Prise Salz
1	Eigelb (M)
100 g	Mehl
½ TL	Backpulver
1	TL Zimt
1	Apfel (z.B. Elstar)
1 EL	Zitronensaft

ZUBEREITUNG

Apfelsaft erhitzen. Vanillepuddingpulver mit 3 El Zucker und Calvados anrühren. Unter Rühren in den kochenden Apfelsaft geben, einmal aufkochen, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Sahne mit 1 Packung Vanillezucker steif schlagen, unter die abgekühlte Apfelcreme heben. Apfel-Creme auf Gläser verteilen, abgedeckt ca. 60 Minuten im Kühlschrank durchziehen lassen.

Butter mit übrigem Zucker, Vanillezucker, Prise Salz cremig rühren. Eigelb unterrühren. Mehl mit Backpulver, Zimt mischen, unterheben.

Apfel waschen, trocken reiben, vierteln, Kerngehäuse entfernen. Viertel in kleine Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Teig mit zwei Teelöffeln in sehr kleines Häufchen auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben, flach drücken und jeweils mit Apfelstückchen bestreuen.

Cookies im 180° Grad heißen Ofen ca. 10 Min. backen und anschließend auskühlen lassen. Apfel-Creme-Dessert mit je einem Cookie garnieren und servieren, übrige Cookies dazu genießen.