

Bratapfel Spekulatius Dessert im Glas

4 - 6 Portionen (je nach Gläser Grösse)

Zutaten

400 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
80 ml Wasser
2 x 1 TL Agavendicksaft oder Dattelsirup oder Ahornsirup
2 x 1/4 TL Bourbon Vanille gemahlen
2 EL Cranberries, klein gehackt
1/2 TL Zimt
360 g Kokosjoghurt Vegan (sonst normales Kokosjoghurt)
150 g Spekulatius
80 ml Kaffee gebrüht, abgekühlt
Kakao zum Bestäuben

Zubereitung

Für das Bratapfelkompott Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.

80 ml Wasser, 1 TL Agavendicksaft und 1/4 TL Bourbon Vanille dazugeben.

Im Ofen bei 180°C etwa 25 Minuten garen, bis die Äpfel leicht gebräunt sind.
Herausnehmen, Cranberrys unterrühren und abkühlen lassen.

Inzwischen:

- Kaffee brühen, abkühlen lassen
- Kokos Natur mit 1 TL Agavendicksaft, 1/4 TL Vanille und 1/2 TL Zimt verrühren.
- Lebkuchen in kleine Stücke brechen.

Die Spekulatius mit Kaffee beträufeln.

Bratapfelkompott, Creme und Lebkuchen abwechselnd in Gläser einschichten.

Die oberste Schicht sollte Creme sein.

Mit Kakao bestäuben.

