

BRATAPFEL-SPEKULATIUS SCHICHTDESSERT

FÜR 4 KLEINERE GLÄSER



2 Äpfel

Bratapfelgewürz (oder Zimt, Sternanis, Muskat, Kardamom, Nelke)

optional: Rosinen

500 g Sojajoghurt Vanille

ein paar alte Spekulatius oder andere Kekse

Äpfel würfeln und mit den Gewürzen kurz aufkochen, sodass sie etwas weicher sind. Es ist aber auch mit frischen Äpfeln lecker. Hier könntet ihr auch einen Teil Apfelmus nutzen. Rosinen untermischen.

In Gläser schichten: eine Schicht gecrumbelte Spekulatius, eine Schicht Joghurt, eine Schicht Apfel. Solange weitermachen, bis die Gläser voll sind.

