Ölz Mohn Strudel- Winterliches Trifle im Glas

Winterlicher Genuss im Glas für süße Momente in der kalten Jahreszeit - 4 Portionen



Zutaten
1 Ölz Mohn Strudel
4 Äpfel
3 EL Zitronensaft
1 TL Zimt
3 EL Brauner Zucker
250 ml Schlagsahne
1 Packung Sahnesteif
2 TL Vanillezucker
Karamell Sauce

Zubereitungszeit
20 min

1. Äpfel vorbereiten:
Die Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.

2. Apfel-Zimt-Mischung zubereiten:
Die Apfelstücke in einem Topf bei mittlerer Hitze mit Zitronensaft, Zimt und braunem Zucker köcheln, bis sie weich sind. Danach abkühlen lassen.

3. Sahne-Creme zubereiten:
In einer Rührschüssel die Schlagsahne mit Vanillezucker vermischen und mit Sahnesteif steif schlagen, bis eine cremige Konsistenz entsteht.

4. Schichten:
In ein Glas eine Schicht Ölz Mohn Stollen geben und 1 EL der Apfel-Zimt-Mischung darauf verteilen.

5. Creme hinzufügen:
Die Apfelschicht mit etwas Creme bedecken. Die Schichten je nach Glashöhe wiederholen, bis das Glas gefüllt ist.

6. Garnieren und servieren:
Das Dessert mit Karamell-Sauce garnieren und direkt genießen.