

Joghurt-Knusperbecher

2 Äpfel schälen, in kleine Stücke schneiden und mit 1 Glas Kirschen inkl. Saft sowie 1 Päckchen Vanillezucker erhitzen.

2 EL Speisestärke mit etwas kaltem Kirschsafte anrühren und das Kompott damit binden (1 x kurz aufkochen lassen).

In Dessertgläser verteilen.

200 g Schmand, 500 g Joghurt, 3 EL Zucker und 1 Päckchen Vanillezucker verrühren und über dem Kompott verteilen.

50 g Butter in einer Pfanne schmelzen lassen.

250 g Vollkornhaferflocken, 30 g Kokosflocken, 50 g brauner Zucker und 50 g Sonnenblumenkerne vermischen und zur Butter in die Pfanne geben. So lange rösten, bis die Masse leicht gebräunt ist. Abkühlen lassen.

Über dem Joghurt verteilen.

→ Fertig & Guten Appetit!

