

Heimische Leckereien zubereiten für Advent und Weihnachten  
Zwei leichte Joghurt-Apfel-Nachspeisen mit Walnuss



**Apfel-Crumble mit Joghurt-Creme (für ca. 6 Personen)**

3 große Äpfel  
etwas Zitronensaft  
150 g Vollkornmehl  
90 g sternenfair Butter  
75 g Zucker, 1 Prise Salz  
1 Teelöffel Zimt, ½ Teelöffel Nelken

550 g sternenfair Naturjoghurt  
2 Pck. Vanillezucker (nach Belieben)  
Zitronenabrieb und -saft



Die Äpfel in Spalten schneiden und würfeln. Dann mit Zitronensaft vermengen und in gefettete Muffinformen oder eine kleine Auflaufform schichten.

Mehl, Butter, Zucker, Zimt, Nelken und Salz erst mit den Knethaken des Rührgerätes und dann mit den Händen zu Streuseln verarbeiten. Gleichmäßig über die Äpfel verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 150 °C Umluft ca. 30 Min. backen. Die Streusel werden besonders knusprig, wenn man sie schon einen Tag vorher zubereitet und kühl stellt.

Währenddessen wird der cremige Naturjoghurt mit Vanillezucker und Zitrone verrührt. Die Joghurt-Creme schmeckt herrlich frisch zum noch warmen Apfel-Crumble mit karamellisierten Walnüssen.



**Joghurt-Dessert mit Äpfeln und Nüssen (für ca. 6 Personen)**

550 g sternenfair Naturjoghurt  
4-5 Äpfel  
500 ml Apfelsaft  
1 Zimtstange, etwas Zitronensaft  
1 Pck. Vanillepuddingpulver  
3 Pck. Vanillezucker (nach Belieben)  
1-2 Msp. Zimt gemahlen

Die Äpfel schälen, vierteln und in Scheiben schneiden. Dann 400 ml Apfelsaft, Zimtstange, Zitronensaft und Apfelscheiben kochen, bis die Äpfel weich sind.

Den übrigen Apfelsaft mit dem Puddingpulver anrühren und unter die kochende Masse rühren (wie Pudding). Die Apfelmasse kurz aufkochen, in Nachspeisengläser füllen und abkühlen lassen.

Der Naturjoghurt wird mit Vanillezucker und Zimt verrührt und auf die erhaltete Apfelmasse geschichtet – fertig!



Beide Rezepte können mit karamellisierten Walnüssen versüßt werden. Dazu etwa 100 g Walnüsse grob hacken und in einer Pfanne mit einem Stückchen Butter goldbraun anrösten. Dann zwei Esslöffel Imkerhonig darüber geben und kurz erhitzen. Guten Appetit!

