

# Apfel-Vanille-Becher

## Apfelkompott:

600 g Äpfel, klein gewürfelt  
150 ml Apfelsaft  
40 g Zucker  
½ Tl Zimt  
1 Pck. Geriebene Zitronenschale  
1 EL Speisestärke

Apfelstücke mit 100 ml Saft, Zitronenschale, Zimt, Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze ca. 10 Minuten dünsten.

50 ml Saft mit Speisestärke verrühren und zum Kompott geben, aufkochen lassen, vom Herd nehmen, erkalten lassen.

## Vanillecreme:

1 Pck. Vanillepuddingpulver  
40 g Zucker  
400 ml Milch

**200 ml geschlagene Sahne**

Pudding nach Anweisung kochen (mit 400 ml Milch), erkalten lassen.  
Aufrühren und geschlagene Sahne unterheben.

Abwechselnd Kompott und Vanillepudding in Schälchen geben, kalt stellen....