


# Apfeldessert nach Art Bienenstich-Creme

etwa 3 Portionen



gelingt leicht

 bis 20 Min.**Zutaten:**

200 g Äpfel

1 EL Zucker

250 ml kalte Milch

Dr. Oetker Dessert-Creme nach Art Bienenstich-Creme

## 1 Vorbereiten:

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Apfelwürfel und Zucker in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze etwa 5 Min. bräunen, dann auf einem Teller erkalten lassen.

## 2 Zubereiten:

Milch in einen Rührbecher geben. Cremepulver zufügen und mit einem Mixer (Rührstäbe) auf niedrigster Stufe kurz verrühren. Dann **2 Min.** auf höchster Stufe aufschlagen. Creme und Äpfel abwechselnd in eine Schale schichten und mind. 1 Std. in den Kühlschrank stellen.

### Tipps aus der Versuchsküche

- Nach Wunsch mit 2 EL gebräunten, gehackten Dr. Oetker Mandeln bestreuen.
- Beim Zubereiten als Spritzschutz den Rührbecher locker mit Küchenpapier abdecken.