



Apfel-Trifle mit Amarettini

Ergibt:

4 Portionen

Zutaten:

500 g Äpfel

Saft von 1 Zitrone

½ TL Zimt

½ Vanilleschote

1 EL Erythrit

12 Amarettini

500 g Skyr

einige Tropfen Flavour Drops Mandel

Zubereitung:

1. Die Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in Stücke schneiden. Mit dem Zitronensaft in einen Topf geben. Vanilleschote längs halbieren und das Mark herauskratzen. Vanilleschote, -mark und 1/2 TL Zimt und Erythrit zu den Äpfeln geben. Aufkochen und zugedeckt ca. 10 Minuten dünsten. Apfelkompott auskühlen lassen und Vanilleschote entfernen.
2. Die Amarettini zerbröseln und auf vier kleine Schüsseln oder Gläser verteilen. Darauf das erkaltete Apfelkompott geben.
3. Skyr mit Flavour Drops nach Belieben süßen und auf das Apfelkompott streichen. Nach Belieben mit Zimt bestreuen.

Tipp: Besonders toll schmeckt dieser Nachtisch mit selbst gemachten Amarettini – das Rezept findet Ihr in der Kategorie „Backrezepte“.