

# Blitz-Dessert

Heute hab ich eine absolute Speed-Leckerei... einfach zu machen (auch die Kleinen kriegen das schon hin), gut vorzubereiten (sollte nämlich durchziehen) und trotzdem total lecker. Einer unserer Lieblingsnachtische ist der Apfeltraum, der allerdings mit Löffelbiscuits zubereitet wird. Nun hatte ich aber keine zu Hause, nur eine Packung Cantuccini... und was soll ich sagen? Seither gab es nur noch diese Variante weil es uns soooo gut geschmeckt hat. Ich backe die Canutccini eigentlich auch gern selbst (Rezept folgt sicher irgendwann noch \*g\*), zumindest um sie 'pur' zu einem Cappuccino oder Espresso zu genießen. Aber wenn sie eh in einen Nachtisch geschichtet werden und dort wieder aufweichen, greife ich dann doch lieber auf die gekauften zurück.



Zutaten (für 4-6 Portionen, je nach Größe der Gläser):

- **1 Pkg. Cantuccini (ital. Mandelkekse)**
- **ca. 500 g Apfelmus**
- **100 g Mascarpone**

- **100 g Naturjoghurt**
  - **100 g Schlagsahne**
  - **1 EL Zucker (je nach Geschmack auch mehr)**
  - **zum Servieren: Zimt-Zucker und/oder Kakao**
- 

Die Cantuccini (4-6 Stück zum Garnieren zurücklegen) in einen Gefrierbeutel geben, diesen verschließen und mit einem kleinen Stielkochtopf so lange darauf hauen, bis die Stücke mittelgrob sind. Auf die Gläser verteilen. Das Apfelmus gleichmäßig darauf geben. Mascarpone mit Joghurt glatt rühren, Sahne mit Zucker steif schlagen und unterheben. Abschmecken und ggf. noch etwas Zucker zugeben. Die Masse auf dem Apfelmus verteilen und die Gläser bis zum Servieren abgedeckt im Kühlschrank durchziehen lassen.



Kurz vor dem Servieren die Gläser aus dem Kühlschrank nehmen, mit Zimt-Zucker und etwas gesiebttem Kakaopulver bestäuben und mit den zurückgelegten Cantuccini garnieren.

Tipps:

- Natürlich kann das Apfelmus oder ein Apfelkompott auch selbst gekocht werden. Dafür einfach die Apfelstücke in etwas Apfelsaft mit Zimt, Zitronenabrieb und dem Mark 1/2 Vanilleschote weich dünsten und zerstampfen oder pürieren - ich wollte dem Namen 'Blitz-Dessert' aber gerecht werden, deshalb das Apfelmus aus dem Tetrapack...
- Nach Belieben kann die Joghurt-Creme noch mit etwas abgeriebener Bio-Zitronenschale aromatisiert werden.
- Die Mascarpone kann auch durch Quark ersetzt werden, diesen dann zuerst mit einem EL Milch und einem kleinen Schuss Sprudel cremig rühren.
- Für ein größeres Nachtisch-Bufferet können die Mengen ohne Probleme verdoppelt werden - dann einfach alles in eine Glasschüssel schichten.

