

Apfel-Vanille-Becher



Zutaten

400 ml Milch
200 g Schlagsahne
1 Pck. Vanillepudding
50 g Mandeln
60 g Cantuccini
3 EL Apfelsaft oder Calvados
350 g stückiges Apfelkompott (Füllmenge)
etwas Kakao oder Zimt

Zubereitung

1. Milch und Sahne **sprudelnd** aufkochen. Topf vom Herd nehmen. Vanillepudding unter Rühren mit einem Schneebesen zufügen und **1 Min.** kräftigiterrühren. Pudding **3 Min.** stehen lassen, dann nochmals durchrühren. Pudding unter gelegentlichem Umrühren erkalten lassen.
2. Mandeln in einer beschichteten Pfanne bei mittlerer Hitze ohne Fett leicht bräunen. Auf einem Teller erkalten lassen. Etwa 3 Cantuccini halbieren und beiseitelegen. Die übrigen grob zerkleinern, in Dessertgläser geben und mit Apfelsaft oder Calvados beträufeln.
3. Apfelkompott, gebräunte Mandeln und Vanillepudding in die Dessertgläser schichten. Mit dem Pudding abschließen und jeweils mit einem halben Cantuccini und einigen Mandeln verzieren.
4. Dessert mit Kakao oder Zimt bestreuen und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.