



Roter Hahn

NACHSPEISE

## Kalter Apfelmuskuchen im Glas

Ein Kuchen aus Apfelmus ohne zu Backen? Dieses Rezept zeigt Dir, wie es geht.



### Zutaten

4 GLÄSER	30 MIN.
100 g	Kekse (z.B. Getreide oder Butterkekse)
40 g	Butter
1 EL	Vanillezucker
500 g	Apfelmus
150 g	Magertopfen
50 g	Mascarpone
2 EL	Zucker
100 g	Sahne
<b>zum Garnieren:</b>	
	Minze oder karamellierte Walnüsse

[www.roterhahn.it](http://www.roterhahn.it)

### Zubereitung - Kalter Apfelmuskuchen im Glas

1. Für den Boden die Kekse fein zerkrümeln. Die zerlassene Butter und den Vanillezucker mit den Keksbröseln vermischen.
2. Die Masse gleichmäßig auf 4 Gläser verteilen und dann das kalte Apfelmus darauf füllen und glattstreichen.
3. Für die Creme den Topfen mit Mascarpone und Zucker cremig rühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Topfen- Mascarponecreme heben.
4. Die Creme mit Spritzbeutel auf das Apfelmus setzen.
5. Mit Minze oder karamellisierten Walnüssen garnieren.
6. Je nach belieben können die Gläser im Kühlschrank kalt gestellt werden oder aber auch gleich verzehrt werden.

Gutes Gelingen wünscht



**Patrizia Prantl**

Bäuerin vom Roter Hahn Urlaub auf dem Bauernhof  
**SCHRENTEWEINHOF IN LANA**