

## Apfel – Mascarpone – Creme

### Zutaten:

1 großer Apfel  
500 g Mascarpone  
200 g Sahne  
100 g Joghurt  
200 g Zucker  
1 Päckchen Vanillezucker  
2 EL Calvados  
50 g Mandelblättchen oder Mandelstifte  
Saft von einer Zitrone  
Zimtpulver



### Zubereitung

- Apfel schälen und in kleine Stückchen schneiden.
- Stückchen mit dem Zitronensaft verrühren.
- Sahne mit dem Vanillezucker steif schlagen.
- Mascarpone, Zucker, Joghurt und Calvados glatt rühren.
- Apfelstückchen vorsichtig unterrühren.
- Steife Sahne unter die Mascarponecreme heben.
- Creme in Dessertschälchen (Dessertgläser) füllen.
- Mandelblättchen überstreuen.
- Zimt auf den Mandelblättchen verteilen.
- Bis zum Servieren kalt stellen.