

Falchs Gulderling



[Sven Teschke](#), [Malus Westfälischer Gulderling 4163](#), [CC BY-SA 3.0 DE](#)

Pflückreife

Oktober

Genussreife

Ab November

Frucht:

Gelblich, rötlich, fest und saftig

Eigenschaft:

Guter Wirtschaftsapfel

Schichtdessert mit karamellisierten Äpfeln

Laura Bernstein



Zutaten für 4 Portionen:

70g Zucker	Backofen auf 200°C vorheizen
70g Mehl	mit
<u>50g Haferflocken</u>	und
	in einer Schüssel vermengen
<u>70g Butter</u>	dazugeben und mit den Händen verkneten, bis sich Streusel
	formen
	Streusel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Im Backofen ca. 7 Min. backen oder bis die Streusel goldbraun sind.
<u>3 Äpfel</u>	schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden
<u>15g Butter</u>	in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen und
	Apfelstückchen ca. 5 - 7 Min. anbraten
70g Zucker	sowie
½ EL Zimt	und
1 ½ EL Apfel - <u>Balsamicoessig</u>	dazugeben und vermengen,
	Hitze reduzieren und ca. 5 Min. köcheln lassen, bis die Äpfel karamellisiert und goldbraun sind
200ml Rahm	zu Schlag schlagen
1 EL Vanillezucker	dazugeben und
150g Joghurt	vorsichtig unterheben

Das Dessert in Gläser schichten. Mit einer Schicht karamellisierten Apfelstückchen beginnen, Streusel darauf verteilen und Joghurtcreme darüber geben. Noch einmal mit allen drei Schichten wiederholen. Zum Schluss noch ein paar Streusel und Apfelstücken auf der Joghurtcreme verteilen. Bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.