

EXKLUSIVE
REZEPTE VON
dmBio



Das festliche Dessert
kombiniert saftige Äpfel,
aromatische Lebkuchen
und eine cremige vegane
Kokosjoghurt-Alternative.



WEB-TIPP

Viele weitere tolle
Rezepte und
Inspirationen unter
dm.de/rezepte



PRO PORTION: 2.093 kJ (500 kcal)

ZUBEREITUNGSZEIT: ca. 30 Min. + 25 Min. Backzeit

SCHWIERIGKEITSGRAD: einfach **REICHT FÜR:** 4 Portionen

Zutaten

Für 4 Portionen

- 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)
- 150 ml Wasser
- 3 EL dmBio Agavendicksaft*
- 1 TL dmBio Bourbon Vanille gemahlen*
- 3 EL dmBio Cranberrys*
- 1 TL dmBio Zimt*
- 640 g dmBio Kokos Natur Joghurtalternative**
- 275 g dmBio Mini Elisen Lebkuchen schokoliert***
- 100 ml dmBio Kaffee* gebrüht, abgekühlt
- 1 EL dmBio Kakao* schwach entölt



INSTA-TIPP

Haben Sie das Rezept ausprobiert? Wir freuen uns, wenn Sie ein Foto auf Instagram unter #alverdezezept posten!

Zubereitung

1. Für das Bratapfelkompott Äpfel schälen, vierteln, entkernen, in grobe Stücke schneiden und in eine Auflaufform geben.
2. 150 ml Wasser, 2 EL Agavendicksaft und ½ TL Bourbon Vanille dazugeben.
3. Im Ofen etwa 25 Minuten garen, bis die Äpfel leicht gebräunt sind, dann Cranberrys untermischen. Herausnehmen und abkühlen lassen.
4. Inzwischen Kokos Natur mit 1 EL Agavendicksaft, ½ TL Vanille und Zimt verrühren. Lebkuchen in kleine Stücke brechen.
5. Bratapfelkompott, Creme und Lebkuchen abwechselnd in Gläser einschichten. Kaffee brühen, abkühlen lassen und die Lebkuchen damit beträufeln. Die oberste Schicht sollte Creme sein. Mit Kakao bestäuben. ●

Einkaufsliste

VOM dm-MARKT:

- dmBio Agavendicksaft*
- 1 Pck. dmBio Bourbon Vanille gemahlen*
- dmBio Cranberrys*
- dmBio Zimt*

- 640 g dmBio Kokos Natur Joghurtalternative**
- 275 g dmBio Mini Elisen Lebkuchen schokoliert***
- dmBio Kaffee*

- dmBio Kakao* schwach entölt

AUS DEM OBSTKORB:

- 750 g säuerliche Äpfel (z. B. Boskoop)