

# Verschleiertes Bauernmädchen

## Zutaten (4 Personen):

- 40 g Zucker
- 250 g Schwarzbrot
- 100 g Puderzucker
- 200 ml Sahne
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 500 g frisch gekochtes Apfelmus (vom Boskop)
- 2 EL Johannisbeergelee
- Schokoladenraspel

## Zubereitung:

Butter in einer Pfanne auslassen, Schwarzbrot zerstückeln und dazugeben. Mit Puderzucker überstreuen und kurz rundherum bräunen. Herausschütten und abkühlen lassen.

Sahne mit Vanillezucker sehr steif schlagen. Schichtweise in Portionsgläser oder in eine hohe Glasschale Apfelmus, Sahne, Schwarzbrotkrümel und etwas Johannisbeergelee schichten. Nach etwa 2-3 Schichten mit Sahne enden. Schokoladenraspel darüberstreuen.

## Quelle:

[www.treffpunkt.schleswig-holstein.de](http://www.treffpunkt.schleswig-holstein.de) (die Seite ist nicht mehr online!)