Apfel-Creme mit Haferflocken-Krokant

Apfel-Creme	
500 ml Apfelsaft	Am Vortag aus den Zutaten einen Pudding kochen und abkühlen lassen. Frischhaltefolie direkt auf den Pudding geben, damit sich keine Haut bildet.
30 g Puddingpulver Vanille	
40 g Zucker	
Am Tag der Zubereitung den Pudding kurz pürieren, dann	
200 ml Sahne	steif schlagen und unter den Pudding rühren.
Haferflocken-Krokant	
20 g Butter	(Evtl. am Vortag) Butter und Zucker in einer Pfanne schmelzen und leicht karamellisieren lassen, dann die Haferflocken zugeben und anbräunen.
20 g Zucker	
40g Haferflocken	
Haferflocken-Krokant auskühlen lassen und kurz vor dem Servieren über die Creme geben.	

© KLVHS Wies