

Apfel- Quarkspeise

ZUTATEN für 5 Portionen:

- 2 Äpfel
- 2 EL Haferflocken
- 2 EL Rosinen
- 500g Magerquark
- 1 TL Honig
- 5 EL Apfelmus
- Zimt
- einige Kekse wie Löffelbiscuit oder Mandeln, Kakao usw.

KÜCHEN-WERKZEUG:

- Messer/Schneidebrett
- Schüssel
- Rührschüssel
- Handrührgerät mit Rührstäben
- Kochtopf
- 2 Esslöffel
- 5 Dessertgläser

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel waschen, halbieren, vierteln und das Kerngehäuse entfernen. Jetzt die Äpfel in kleine Stücke schneiden.
2. Äpfel in einen Kochtopf geben, etwas Wasser zugeben. Rosinen und Haferflocken zugeben und die Mischung weich kochen lassen. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen. Masse auf die Dessertgläser verteilen.
3. Den Quark in eine Schüssel geben, Apfelmus, Honig und Zimt zugeben und mit dem Handrührgerät mit Rührstäben vermischen. Abschmecken, evtl. noch nachsüßen. Quark auf der Apfelmasse verteilen.
4. Plätzchen ganz fein zerkrümeln und als Dekoration auf den Quark geben.

Du kannst die Nachspeise auch mit gerösteten Mandeln oder Kakao garnieren.