

Hier und heute



Quarkdessert mit selbstgemachtem Apfelkompott

Wie Sie selbstgemachtes Apfelkompott mit einer leichten Quarkcreme zu einem köstlich-fruchtigen Dessert kombinieren, zeigt Konditormeister Marcel Seeger.

Rezept

Quarkdessert mit selbstgemachtem Apfelkompott

von Marcel Seeger, Menge für 6 Dessertgläser zu 200 ml

Zutaten für das Apfelkompott

- 200 g Äpfel
- 3 ml Zitronensaft
- 125 ml Wasser
- 10 g Zucker
- 1 Prise Zimt, gemahlen

Zubereitung

Die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. In einen Topf Wasser, Zucker, Zitronensaft und Apfelstücke geben und alles aufkochen. Dann bei mittlerer Hitze das Kompott circa 15 bis 20 Minuten köcheln lassen, bis die Äpfel weich sind. Das fertig gegarte Kompott in eine Schüssel füllen, mit Zimt abschmecken und auskühlen lassen.

Tipp: Wer das Kompott weniger stückig haben möchte, kann es zum Schluss mit einem Mixstab kurz durch pürieren.

Zutaten für die Quarkcreme

- 250 g Magerquark
- 50 g Zucker
- 10 ml Milch
- 70 g Sahne, aufgeschlagen

Zubereitung

Für die Creme Magerquark, Zucker und Milch verrühren und dann vorsichtig die Schlagsahne unterheben.

Fertigstellung

- 100 g Cantuccini

Die Cantuccini klein stoßen und in jedes Dessertglas circa einen Esslöffel voll einfüllen. Auf die Cantuccini das Apfelkompott geben, dann mit einer Schicht Quarkcreme bedecken. Vorgang wiederholen. Auf die Creme abschließend Cantuccini geben und die Gläser in den Kühlschrank stellen.

Tipp: Vor dem Servieren entweder frische Apfelspalten oder etwas Apfelkompott auf der Oberfläche dekorieren und mit einem Schuss Eierlikör abschließen.