

Quark-Mousse mit Apfelkompott

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Quark-Mousse

200 ml Sahne
400 g Magerquark
1 Pck. Vanillezucker
½ TL Zimt
1 Prise Salz
Gewürz-Spekulatius

Für das Apfelkompott

3 Äpfel
150 ml Wasser
4 TL Zucker
1 TL Zitronensaft
1 Prise Zimt

Zubereitung:

Sahne mit 1 Prise Salz steif schlagen. Quark mit dem Vanillezucker und dem Zimt vermengen. Die aufgeschlagene Sahne unter den Quark heben und zum Schluss Spekulatius zerkleinern und vorsichtig unter die Mousse mischen. Quark-Mousse kaltstellen.

Äpfel schälen, entkernen und vierteln. Die Apfel-Viertel in Würfel schneiden. Alle Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen. Die Hitze reduzieren und die Äpfel 10 Minuten abgedeckt köcheln lassen. Jetzt noch einmal mit Zimt und Zitronensaft abschmecken.

In einem Dessertglas Apfelkompott und Quarkmousse abwechselnd schichten. Die oberste Schicht nach Belieben mit Spekulatius, Apfelspalten und Zimt dekorieren.

Guten Appetit!