

Vanille-Creme mit Aprikosenkompott und Streuseln

Für 4 Portionen

Zutaten:

Kompott:

- 400 g frische Aprikosen
- 40 g Zucker
- 1/2 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 1/2 Zitrone (Schale)

Streusel:

- 30 g Mandeln (gemahlen)
- 30 g Haselnüsse
- 50 g Haferflocken (fein)
- 40 g Dinkelmehl
- 60 g Rohrohrzucker
- 60 g Butter
- 1 Prise Salz

Creme:

- 1/2 Zitrone (Saft)
- 125 g Magerquark
- 125 g Quark (40 % Fett)
- 1/2 Vanilleschote

Zubereitung:

Die Aprikosen waschen, halbieren und entsteinen. Die halbierten Aprikosen mit dem Zucker in einen Topf geben, vorsichtig mischen und ca. 30 Minuten ziehen lassen. In der Zwischenzeit die Zitrone heiß abwaschen und die Schale abreiben. Anschließend die restlichen Zutaten dazugeben. Alles so lange köcheln, bis die Früchte sehr weich sind, aber nicht zerfallen. Das dauert ca. 10 – 15 Minuten. Die Vanilleschote entfernen und das Aprikosenkompott abschmecken. Zum Abkühlen zur Seite stellen.

Weiter geht es mit den Streuseln.

Den Ofen auf 180°C Umluft (200°C Ober- und Unterhitze) vorheizen. Die Haselnüsse grob hacken. Dann alle Zutaten zu einer krümeligen Masse verkneten. Diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, verteilen und im vorgeheizten Ofen ca. 15 Minuten backen. Die Streusel auf dem Backblech auskühlen lassen.

In der Zwischenzeit kann die Creme angerührt werden.

Dafür den Saft einer halben Zitrone auspressen und mit beiden Sorten Quark in eine Schüssel geben. Das Mark einer halben Vanilleschote auskratzen und ebenfalls dazugeben. Anschließend gut vermischen. Wenn die Maße zu fest ist, 2-5 Esslöffel Wasser hinzugeben.

Die Creme auf 4 Gläser verteilen, Aprikosenkompott auf die Creme geben und zum Schluss die Streusel draufgeben.

