

Q & A Schichtdessert

Quarkcreme mit Bratapfel

Komponenten

300 g Quark (20% Fettanteil)
2 Äpfel
1–2 TL Butter
3 TL Zucker oder Rohrzucker
2 TL Vanillezucker
1 TL Zimt



Add-ons

2 Spekulatius-Kekse
2 Gläser zum Anrichten

Werkzeuge

Pfanne
Pfannenwender
Brettchen
kleines scharfes Messer
Schüssel
Schneebeesen oder einen großen Löffel

Anleitung

Die Äpfel waschen, entkernen und in kleine Stücke partitionieren.

Die Butter in eine Pfanne geben und die Äpfel darin 2 Minuten anbraten. Dabei immer wieder wenden. Anschließend den Zimt und den Vanillezucker implementieren, mergen und weiter anbraten, bis die Äpfel leicht gebräunt und weich sind.

Für das geeignete Format den Quark mit dem Zucker zusammenführen.

Zunächst etwas Quark in die Gläschen füllen, dann einen Layer Bratapfel über den Quark geben. Äpfel und Quark so lange im Wechsel schichten, bis die Gläser wie gewünscht gefüllt sind.

Anschließend Spekulatius in Stücke teilen und als Add-on über das Q(uark) & A(pfel)-Dessert geben.

