

Beschwipster Apfel mit Quark-Zauber

Für 2 Personen

1 Apfel (Elstar)	20 ml Calvados	250 g Quark (40%)
125 ml Sahne	1 Pck. Vanillezucker	50 g Brauner Zucker
80 g Zucker	Butter	Minze

Den Apfel schälen, in Scheiben schneiden und mit Butter und 40 Gramm des Zuckers in der Pfanne karamellisieren. Dann mit dem Calvados ablöschen und flambieren. Den Quark mit dem restlichen Zucker vermischen. Die Sahne schlagen und mit dem Vanillezucker und dem süßen Quark glatt rühren. Anschließend mit Zucker und Calvados abschmecken. In einem tiefen Teller die Apfelscheiben mit dem Quark bedecken und mit dem braunen Zucker bestreuen, dann mit der Flamme karamellisieren. Zum Abschluss mit den Minzblättern garnieren.

Dieter Rothmann am 11. November 2010