

Quark-Püfferchen mit Apfel-Birnen-Mus

Für 2 Personen

2 milde, mürbe Äpfel	2 Birnen	1 Ei
1 Zitrone	125 g Quark	100 g Puderzucker
2 EL Zucker	2 EL Mehl	200 ml milder Apfelsaft
Butter	Pflanzenöl	

Die Zitrone auspressen. Das Mehl mit dem Ei, einem Esslöffel Zitronensaft, dem Quark und einem Esslöffel Zucker zu einem Teig verarbeiten. In einer Pfanne das Pflanzenöl erhitzen und die Quarkpüfferchen von beiden Seiten anbraten. Die Äpfel und Birnen waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Den Puderzucker in einer Pfanne karamellisieren. Anschließend die Früchte hinzugeben und Farbe annehmen lassen. Den Apfelsaft hinzufügen und alles zusammen garen und danach pürieren. Das Apfel-Birnenmus auf Tellern anrichten und mit den Quarkpüfferchen servieren.

Rolf Scherer am 08. Dezember 2010