

# Apfel-Quark-Plinsen, Preiselbeer-Sahne, Mandel-Krokant

Für zwei Personen

**Für die Apfel-Quark-Plinsen:**

1 kleiner Apfel	1 Zitrone	250 g Magerquark
1 Ei	30 g Zucker	75 g Mehl
20 g Kartoffelmehl	Butterschmalz	Salz

**Für die Preiselbeersahne:**

1 EL Preiselbeeren 150 ml Schlagsahne

**Für den Mandelkrokant:**

50 g gehobelte Mandeln 1 EL Getreideflocken 1 Prise Zimtpulver  
1 TL brauner Zucker

Für die Apfel-Quark-Plinsen Apfel schälen und würfeln. Zitrone halbieren und auspressen. Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen. Quark, Mehl, Kartoffelmehl und Salz unterrühren. Apfelwürfel unter den Quarkteig heben.

Butterschmalz in der Pfanne erhitzen, Quarkteig mit einem Löffel fladenförmig in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Für die Preiselbeersahne Sahne steif schlagen und Preiselbeeren unterheben.

Für den Mandelkrokant Zucker, Zimt und Getreideflocken mit Mandeln in einer Pfanne erhitzen und Mandeln hellbraun rösten. Danach abkühlen lassen und zerbröseln.

Apfel-Quark-Plinsen mit der Sahne und dem Krokant auf Tellern anrichten und servieren.

Regine Wroblewski am 25. August 2016