

Vanille-Quark mit geschmorten Äpfeln

Für 4 Personen:

Für Quark und Äpfel:

500 g Magerquark	1 Stange Vanille	1 Bio-Orange
1 Bio-Zitrone	Ahornsirup	4 Äpfel
1 Stück Butter	2 Sternanis	1 TL gemahlener Zimt
200 ml Apfelsaft		

Für die Nuss-Brösel:

100 g Dinkelmehl	100 g gehackte Haselnüsse	3 EL Ahornsirup
80 g kalte Butter	1 Prise Zimt	

Für Quark und Äpfel:

Die Schale der Zitrusfrüchte abreiben oder mit einem Ziselierer abziehen. Die Vanille-Schote auskratzen und die Schote beiseitelegen. Den Quark mit Vanillemark und Ahornzucker vermengen und nach Geschmack die Schale und den Saft der Zitrone und Orange hinzufügen.

Die Äpfel säubern, entkernen und mit Schale in Spalten schneiden. Butter in einer Pfanne erhitzen und die Äpfel darin rundum anbraten. Sternanis, Ahornzucker, Zimtpulver sowie die ausgekrazte Vanille-Schote dazugeben und die Äpfel etwas karamellisieren lassen. Den Apfelsaft angeießen. Die Äpfel einige Minuten schmoren und dabei den Sud einkochen lassen. Mit etwas Zitronensaft abschmecken.

Für die Nuss-Brösel:

Nüsse, Dinkelmehl, Butter und Ahornsirup vermengen und mit etwas Zimtpulver würzen. Den Ofen auf 160 Grad vorheizen. Eine feuerfeste Schale oder ein Backblech mit Backpapier belegen. Aus dem Teig Brösel herstellen und darauf verteilen. Etwa 10-15 Minuten knusprig backen. Den Quark mit den geschmorten Äpfel servieren und nach Geschmack mit feinen Orangenzenen und Nuss-Bröseln bestreuen.

Tarik Rose am 19. Dezember 2021