



Apfel - Quark - Schichtcreme mit Calvados, Zimt und gestoßenen Löffelbiskuits

- **Portionen:** 4-5
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 20m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '20', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4-5', 'yield' : '' });
```

Für jeden Tag, erfrischend, einfach und schnell gemacht, preiswert

Zutaten

- 500 g geschmackvolle, säuerliche Äpfel
- 1 El Zitronensaft und etwas Abrieb
- 50 ml Honig
- 1 guter El Calvados, gern etwas mehr
- ½ Zimtstange
- 50 g Zucker
- 2 Eigelbe
- 2 Blatt Gelatine, eingeweicht, gut ausgedrückt
- 250 g Mager Quark
- 200 ml geschlagene Sahne
- 5 - 6 gestoßene Löffelbiskuits und etwas gemahlener Zimt für die Garnitur

Zubereitungsart

Schritt1

Die geschälten, entkernten Äpfel in dünne Spalten schneiden und mit dem Zitronensaft - und Abrieb marinieren.

Schritt2

Den Honig mit dem Calvados und der Zimtstange kurz aufkochen, darin die Apfelspalten 5 - 6 min. bei kleiner Hitze dünsten, völlig abkühlen lassen.

Schritt3

Die Eigelbe mit dem Zucker cremig - dicklich 3 - 4 min. mit den quirlen des Handmixers

aufschlagen, den Quark dazu geben, glatt rühren.

Schritt4

Die gut ausgedrückte Gelatine erhitzen, (Kleiner Topf oder Mikrowelle) mit dem Quark verrühren.

Schritt5

Die Sahne in 2 Schritten unterheben, kalt stellen.

Schritt6

Anrichtevorschlag:

Schritt7

Das Apfelkompott abwechselnd mit dem Quark in schöne Gläser oder Kelche schichten, mit etwas Zimtpulver bestreuen und mit gestoßenen Löffelbiskuits garniert, gut gekühlt zu Tisch geben

Schritt8

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** erfrischend, für jeden tag, preiswert

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)348
- Fett (g)15
- KH (g)41
- Eiweiss (g)11
- Ballast (g)3

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfel-quark-schichtcreme-mit-calvados-zimt-und-gestossenen-loeffelbiskuits/>