

Verschleiertes Bauernmädchen

- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

„Holsteinisch alt hergebracht“, neu überdacht , lecker wie eh und je

Zutaten

- 800g Boskop Äpfel in 1 cm großen Würfeln
- 300 g Bio Quark
- ½ Becher geschlagene Sahne
- Mark von 2 Vanilleschoten
- 80 g Zucker
- 2 El Zitronensaft
- Etwas Zitronenabrieb
- Etwas gemahlener Zimt
- 2 El Calvados
- 200 ml Apfelsaft
- 40 g gewaschene Rosinen
- 20 g Mandelblättchen
- 125 g Pumpernickel in ½ cm großen Würfeln, in etwas Butter und Zucker geröstet
- 20 g Butter
- 2 El Speisestärke

Zubereitungsart

Schritt1

Der Ansatz:

Schritt2

Den Apfelsaft mit Vanillemark, 40 g Zucker, dem Zitronensaft und Zimt aufkochen, die Apfelstücke und die Rosinen dazu geben und

Schritt3

ca. 1 - 2 min. leise weiterköcheln lassen.

Schritt4

Die Speisestärke mit dem Calvados anrühren und zum Kompott geben, einmal kurz aufkochen, abkühlen lassen.

Schritt5

Die Pumpernickelwürfel mit den Mandelblättchen in der Butter mit etwas Zucker anrösten, karamellisieren und abkühlen lassen.

Schritt6

Den Bioquark mit dem Mark einer Vanillestange und dem restlichen Zucker verrühren und die geschlagene Sahne unterheben.

Schritt7

Anrichtevorschlag:

Schritt8

Die Mandel - Pumpernickelmischung mit der Quark - Apfelmischung abwechselnd in hohe, dekorative Gläser füllen.

Schritt9

Gut durchkühlen lassen und mit Zimtzucker bestreut servieren.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, preiswert

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/verschleiertes-bauernmaedchen/>