



mmhhhh ... mit Honig!

Apfelquark

Zutaten: 500 g Quark, 2 - 3 EL Honig, 500 g etwas festere, säuerliche Äpfel, 1 Zitrone (unbehandelt), 2 EL Rosinen, nach Wunsch etwas Vanillemark und etwas Zimt, einige EL Apfelsaft oder Wasser.

Zubereitung: Quark mit Honig verrühren. Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gelbe der Zitronenschale auf einem feinen Reibeisen abreiben, Saft auspressen und beides zu den Äpfeln geben, ebenso die Rosinen, Vanillemark und Zimt. Mit wenig Flüssigkeit anfeuchten und nur ganz leicht andünsten, damit die Äpfel nicht zerfallen. Die Obstmischung abkühlen lassen und unter den Quark heben. Nicht zu kalt servieren.

Tipp: Wasser oder Saft zum Kochen der Äpfel kann auch durch Weißwein ersetzt werden.

EL = Esslöffel



mmhhhh ... mit Honig!

Apfelquark

Zutaten: 500 g Quark, 2 - 3 EL Honig, 500 g etwas festere, säuerliche Äpfel, 1 Zitrone (unbehandelt), 2 EL Rosinen, nach Wunsch etwas Vanillemark und etwas Zimt, einige EL Apfelsaft oder Wasser.

Zubereitung: Quark mit Honig verrühren. Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gelbe der Zitronenschale auf einem feinen Reibeisen abreiben, Saft auspressen und beides zu den Äpfeln geben, ebenso die Rosinen, Vanillemark und Zimt. Mit wenig Flüssigkeit anfeuchten und nur ganz leicht andünsten, damit die Äpfel nicht zerfallen. Die Obstmischung abkühlen lassen und unter den Quark heben. Nicht zu kalt servieren.

Tipp: Wasser oder Saft zum Kochen der Äpfel kann auch durch Weißwein ersetzt werden.

EL = Esslöffel



mmhhhh ... mit Honig!

Apfelquark

Zutaten: 500 g Quark, 2 - 3 EL Honig, 500 g etwas festere, säuerliche Äpfel, 1 Zitrone (unbehandelt), 2 EL Rosinen, nach Wunsch etwas Vanillemark und etwas Zimt, einige EL Apfelsaft oder Wasser.

Zubereitung: Quark mit Honig verrühren. Äpfel schälen und in grobe Stücke schneiden. Das Gelbe der Zitronenschale auf einem feinen Reibeisen abreiben, Saft auspressen und beides zu den Äpfeln geben, ebenso die Rosinen, Vanillemark und Zimt. Mit wenig Flüssigkeit anfeuchten und nur ganz leicht andünsten, damit die Äpfel nicht zerfallen. Die Obstmischung abkühlen lassen und unter den Quark heben. Nicht zu kalt servieren.

Tipp: Wasser oder Saft zum Kochen der Äpfel kann auch durch Weißwein ersetzt werden.

EL = Esslöffel