

Rezept

Apfel-Pflaumenmus-Dessert

Ein Rezept von Apfel-Pflaumenmus-Dessert, am 22.01.2025

Zutaten

500 g säuerliche Äpfel	300 g Zwetschgen
2 EL Zitronensaft	2 EL brauner Zucker
3 EL Apfelsaft	250 g Magerquark
2 Päckchen Vanillezucker	125 g Sahne
75 g Zartbitterschokolade	50 g Haselnusskrokant

Gemüsemühle (Flotte Lotte) oder ein mittelgrobes Metallsieb

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4-6 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 310 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen und vierteln, Blütenansätze und Stiele entfernen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Äpfel und Zwetschgen mit Zitronensaft, Zucker und dem Apfelsaft aufkochen, bei mittlerer Hitze 5 Min. köcheln lassen.

2. Den Quark mit dem Vanillezucker verrühren. Sahne steif schlagen und unterheben. Die Schokolade grob hacken.

3. Die Apfel-Pflaumen-Mischung durch die Gemüsemühle (Flotte Lotte) oder ein mittelgrobes Metallsieb passieren, in eine Schüssel füllen. Erst den Krokant, dann die Quarksahne darauf verteilen. Die Schokolade obenauf streuen. Das Dessert vor dem Servieren abgedeckt 2 Std. kalt stellen.