

Rezept

# Quark-Frischkäse-Creme mit Apfel

Ein Rezept von Quark-Frischkäse-Creme mit Apfel, am 11.11.2024

## Zutaten

- 1/2 Bio-Zitrone
- 3 Gewürznelken
- 2 mittelgroße Äpfel (z.B. Boskop oder Cox orange)

### Für die Creme

- 200 g Frischkäse (Doppelrahmstufe)
- 1 Orange
- 2 EL Zucker

- 1/2 Zimtstange
- 1/2 Vanilleschote (Mark)  
Zucker zum Abschmecken
- 8 Kekse (z.B. Vollkornbutterkekse, Kekse mit Haferflockenanteil)

- 200 g Quark (20 % Fett i.Tr.)
- 1/2 TL Zimtpulver

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** 4-6 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 205 kcal

## Zubereitung

1. Zitrone heiß waschen, abtrocknen und die Schale fein abreiben. Zitronenhälfte auspressen. In einen Topf 100 ml Wasser, Zitronenschale und -saft, Zimt, Gewürznelken und Vanillemark geben. Äpfel waschen, vierteln, entkernen und grob in den Topf raspeln. Sofort umrühren, damit die Äpfel nicht braun werden. Alles kurz aufkochen und mit Zucker abschmecken. Anschließend abkühlen lassen, Zimtstange und Nelken entfernen.
2. Frischkäse und Quark verrühren. Orange auspressen, so viel Saft unter die Creme ziehen, dass sie nicht zu flüssig wird. Mit Zucker und Zimt abschmecken.
3. Die Kekse zerbröseln, einige Brösel beiseitestellen. Creme in Gläser verteilen, Brösel und Apfeleraspel daraufschichten. Kurz durchziehen lassen, dann mit übrigen Keksbröseln dekoriert servieren.