

Rezept

# Quarkcreme mit Apfelmus

Ein Rezept von Quarkcreme mit Apfelmus, am 25.05.2024

## Zutaten

<b>400 g</b> Magerquark	<b>50 g</b> Zucker
<b>90 ml</b> ital. Mandellikör (z. B. Amaretto)	Mark von 1/2 Vanilleschote
<b>120 g</b> Haferkekse (Fertigprodukt)	<b>350 g</b> Apfelmus (Fertigprodukt; aus dem Glas)
<b>1 EL</b> schwach entöltes Kakaopulver zum Bestäuben	

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 370 kcal

## Zubereitung

1. Für die Quarkcreme Quark, Zucker, 50 ml Mandellikör und Vanillemark verrühren. Die Haferkekse zerbröseln.
- 
2. Quarkcreme, Apfelmus und Keksbrösel in vier große Gläser schichten. Dafür je 1-2 EL Apfelmus in die Gläser geben und mit Keksbröseln bedecken. Jeweils mit 1/2 EL Likör beträufeln und die Hälfte der Quarkcreme darauf verteilen. Das Einschichten wiederholen, fertige Desserts ca. 5 Min. durchziehen lassen. Zum Servieren mit Kakao bestäuben.