

Rezept

Quarkcreme mit Apfelmus

Ein Rezept von Quarkcreme mit Apfelmus, am 26.04.2024

Zutaten

400 g	Magerquark	50 g	Zucker
90 ml	ital. Mandellikör (z. B. Amaretto)		Mark von 1/2 Vanilleschote
120 g	Haferkekse (Fertigprodukt)	350 g	Apfelmus (Fertigprodukt; aus dem Glas)
1 EL	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.