

Rezept

Schnelle Apfelcreme mit Baiserschaum

Ein Rezept von Schnelle Apfelcreme mit Baiserschaum, am 20.04.2024

Zutaten

2 Äpfel	1/2 TL Zimtpulver
1 Prise gemahlene Gewürznelke	40 g Baiser
100 g Magerquark	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 185 kcal

Zubereitung

1. Die Äpfel waschen, halbieren, das Kerngehäuse entfernen und die Äpfel fein raspeln. Die Raspel kurz in einem kleinen Topf in sehr wenig Wasser erhitzen, mit Zimt und 1 Prise Nelke würzen und mit einer Gabel zerdrücken.

2. Vom Baiser etwas zum Garnieren beiseitelegen. Das übrige Baiser in eine stabile Gefriertüte geben und diese fest verschließen. Das Baiser mit einem Nudelholz sehr fein zerbröseln und unter den Quark heben. Mit etwas Zimt nach Geschmack würzen. Mit dem warmen Apfelpüree verrühren und auf zwei Dessertschälchen verteilen. Mit dem beiseitegelegten Baiser garnieren.