

Rezept

# Verschleiertes Bauernmädchen

Ein Rezept von Verschleiertes Bauernmädchen, am 28.06.2026

## Zutaten

|                      |                                      |
|----------------------|--------------------------------------|
| 2 große Äpfel        | 1 Zimtstange                         |
| 4 EL Zucker          | 1 EL Zitronensaft                    |
| 150 g Pumpernickel   | 50 g geriebene Zartbitter-Schokolade |
| 100 g Johannisbeeren | 250 g Sahne-Quark                    |
| 100 g Sahne          | 1 Päckchen Vanillezucker             |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: mehr als 90 min | **Pro Portion** Ca. 400 kcal

## Zubereitung

1. Die Äpfel schälen, vierteln und ohne Kerngehäuse würfeln. Mit Zimt, 2 EL Zucker, 3 EL Wasser und Zitronensaft zugedeckt bei mittlerer Hitze in 10 Min. weich kochen. Den Pampelnickel zerbröseln und mit 30 g geriebener Schokolade vermischen.
2. Johannisbeeren waschen und von den Stielen streifen. In einem Topf mit dem übrigen Zucker bestreuen, langsam aufkochen lassen.
3. Den Quark mit ca. 3 EL Sahne und dem Vanillezucker cremig rühren. Übrige Sahne steif schlagen und unterziehen. In Dessertschalen abwechselnd Schoko-Pumpelnickelbrösel, Apfelkompott (ohne Zimtstange) und Quarksahne schichten, dabei mit Quarksahne abschließen. Im Kühlschrank ca. 1 Std. ziehen lassen. Mit der übrigen geriebenen Schokolade bestreut servieren.