

Quarkspeise mit Apfelmus und Röstflocken

Zutaten

Für die Röstflocken

60 g Butter
125 g kernige Haferflocken
40 g gehackte Haselnüsse
100 g Zucker

Für das Apfelmus

1 kg Äpfel
100 ml Apfelsaft
1 Vanillezucker
Zucker nach Geschmack

Für die Quarkspeise

500 g Quark
2 EL Milch
3 EL Zucker
2 Vanillezucker
250 g Sahne

Zubereitung:

Für die **Röstflocken** Butter, Haferflocken, Haselnüsse und Zucker in einer Pfanne goldbraun rösten. Auf ein kaltes Backblech geben und abkühlen lassen.

Für das **Apfelmus** die Äpfel schälen, entkernen und in Stücke schneiden. Apfelstücke mit Apfelsaft und Vanillezucker aufkochen und ca. 10 Minuten köcheln lassen, mit Zucker abschmecken. Die weichen Apfelstücke mit einem Kartoffelstampfer zerdrücken. Das Apfelmus abkühlen lassen.

Für die **Quarkspeise** den Quark und die Milch verrühren, mit Zucker und Vanillezucker abschmecken. Sahne steif schlagen. Quark und Sahne vorsichtig verrühren.

Zum Anrichten:

Quark und Apfelmus schichtweise in eine Glasschüssel oder Portionsschälchen füllen. Kurz vor dem Servieren die Röstflocken aufstreuen.