

# Bratapfeltraum

## Zutaten Apfelkompott:

- 2 Äpfel
- 2EL Butter
- 250ml Apfelsaft
- 50ml Weißwein (optional Apfelsaft)
- 1EL **Zucker\***
- 1 Prise **Vanillepulver\***
- 2EL **Speisestärke\***



## Zutaten Creme:

- 150g Speisequark (gibt es im Pfandglas)
- 150g Creme fraiche (gibt es im Pfandglas)
- 1EL Zitronensaft
- 2EL **Zucker\***
- 1 Prise **Vanillepulver\***
- 150-200g Vanillekipferl, andere übrige Nussplätzchen oder **Spekulatiuskekse\***

\*im Laden erhältlich



## Zubereitung:

- Die Äpfel waschen, vierteln und entkernen. In kleine Würfel schneiden und in heißer Butter andünsten.
- Apfelsaft, Wein, Zucker, Vanillepulver und Speisestärke glattrühren. Zu den Äpfeln geben und einmal aufkochen. Abkühlen lassen.
- Quark, Creme fraiche und Zitronensaft mit Zucker und Vanillepulver glattrühren.
- Einige Vanillekipferl/Kekse für die Garnitur beiseitelegen, den Rest grob zerbröseln.
- Apfelkompott, Brösel und Quarkcreme in Gläser schichten und mit den ganzen Vanillekipferln/Keks garnieren.

Ein großartiges Rezept, um übrige Plätzchen zu verwerten.

von **DAHOAM** e.V.