

Apfel-Quark-Dessert

Für 12-16 Personen

1,5 kg Äpfel (z.B. Elstar, Boskop, Cox Orange)	schälen, vierteln und entkernen, grob würfeln und in einem Topf mit
500 ml klarem Apfelsaft	mit
125 g Zucker	und
1 Zitrone(n), den Saft,	zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten lassen.
1 Pck. Vanille-Puddingpulver (für 1/2 l Milch zum Kochen)	mit
100 ml klarem Apfelsaft	(etwas für die Löffelbiskuits zurücklassen) verrühren und in das kochende Kompott einrühren, nochmals kurz aufkochen. Das Kompott mit etwas
Zimt	Zimt abschmecken und auskühlen lassen.
200 g Löffelbiskuits	einmal durchbrechen und in eine große Glasschüssel geben. Mit etwas Apfelsaft (oder Apfelwein, Calvados) beträufeln.
750 g Magerquark,	
5 EL Milch,	
3 Pck. Vanillezucker,	
100 g Zucker	verrühren.
400 g Schlagsahne	steif schlagen und unterheben. Das Apfelkompott auf die Löffelbiskuits geben und die Quark-Masse darauf verteilen. Mindestens eine Stunde kühl stellen.