

Vanillequark-Dessert mit Quittenkompott

Zutaten:

(für 2 Personen)
250 g Magerquark
150 Naturjoghurt
3 EL Milch
1 Päckchen Vanillezucker
1 Vanilleschote
250 g Quitten
250 ml Wasser
100 g Zucker
100 ml Apfelsaft
10 Vollkorn-Butterkekse

Zubereitung

Magerquark und Naturjoghurt in eine Schüssel geben und zusammen mit der Milch mit dem Schneebesen glatt rühren. Den Zucker dazugeben. Die Vanilleschote auskratzen und die Hälfte des Markes zum Quark geben und unterrühren. Die Quitten waschen, schälen, entkernen und in Stücke schneiden (um zu verhindern, dass sie braun werden, kann man die Früchte in Zitronensaft legen). Schalen und Kerngehäuse in einen Topf mit dem Wasser geben und sehr weich kochen. Die Masse durch ein Sieb gießen und leicht ausdrücken, die Flüssigkeit auffangen, sie bildet den Fond für das Kompott. Der Fond wird nun mit der Vanilleschote und dem restlichen Mark, Zucker und Apfelsaft in einen Topf gegeben, die Quittenstücke kommen dazu und alles zum Kochen bringen und dann leicht köcheln lassen, bis die

Quitten weich sind. Abkühlen lassen. Das Dessert habe ich in kleine Gläschen geschichtet, das sieht besonders hübsch aus. Dafür die Butterkekse zerbröseln und jeweils 2 oder 3 EL in ein Glas geben. Etwas von dem Quitten-Fond darauf träufeln, einige Löffel Quark einfüllen und zuletzt etwas Kompott auf das Dessert geben.

Urheber: Daniela / <http://ullatrullabacktundbastelt.blogspot.de/>