

Apfel-Quark-Plinsen mit Preiselbeer-Sahne und Mandelkrokant

 happy-mahlzeit.com/2021/08/16/apfel-quark-plinsen-mit-preiselbeer-sahne-und-mandelkrokant

Zutaten für 2 Personen

Für die Apfel-Quark-Plinsen:

- 1 kleiner Apfel
- 1 Zitrone
- 250 g Magerquark
- 1 Ei
- 30 g Zucker
- 75 g Mehl
- 20 g Kartoffelmehl
- Butterschmalz
- Salz

Für die Preiselbeer-Sahne:

- 1 EL Preiselbeeren aus dem Glas
- 150 ml Schlagsahne

Für den Krokant:

- 50 g gehobelte Mandeln
- 1 EL Getreideflocken
- 1 Prise Zimtpulver
- 1 TL brauner Zucker

Zubereitung:

Für die Plinsen den Apfel schälen und würfeln. Die Zitrone halbieren, auspressen und die Apfelwürfel mit Zitronensaft beträufeln. Ei und Zucker schaumig schlagen. Quark, Mehl, Kartoffelmehl und Salz unterrühren. Die Apfelwürfel unter den Quarkteig heben. Butterschmalz in der Pfanne erhitzen. Den Quarkteig mit einem Löffel fladenförmig in die Pfanne setzen und von beiden Seiten goldbraun braten.

Die Sahne steif schlagen und Preiselbeeren unterheben.

Für den Krokant Zucker, Zimt, Getreideflocken und Mandeln in einer Pfanne erhitzen und die Mandeln hellbraun rösten. Danach abkühlen lassen und zerbröseln.

Die Apfel-Quark-Plinsen mit der Sahne und dem Krokant auf Tellern anrichten und servieren.

Rezept: Regine Wroblewski

Quelle: Die Kitchenschlacht vom 25. August 2016

Episode: Hauptgang & Dessert