

# Hier und heute



## **Aprikosen-Quarkdessert**

Konditormeister Marcel Seeger zeigt, wie Sie mit selbstgemachtem Knuspermüsli „Crunch“ in dieses fruchtige Aprikosen-Quarkdessert bringen.

### **Das Rezept**

von Marcel Seeger für 4 Dessertgläser à 200 ml

#### **Zutaten für das Knuspermüsli**

- 50 g Aprikosen getrocknet, klein geschnitten
- 150 g Haferflocken
- 40 g Mandeln, gehobelt
- etwas Mark aus der Vanilleschote (alternativ Vanillepaste)
- 1 Prise gemahlener Zimt
- 60 g Honig
- 50 ml Kokosöl (alternativ Sonnenblumen- oder Rapsöl)

#### **Zubereitung**

Ein Backblech mit Backpapier auslegen und den Backofen auf 150° C Ober- und Unterhitze vorheizen. Alle Zutaten miteinander vermischen und auf dem Backblech gleichmäßig glatt streichen. Das Knuspermüsli in den Backofen geben und circa 15 Minuten backen. Anschließend erkalten lassen und dann auseinanderbrechen.

#### **Zutaten Quarkcreme**

- 140 g Magerquark
- 125 g Sahne, aufgeschlagen
- 20 g Zucker
- etwas Mark aus der Vanilleschote, alternativ Vanillepaste
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 160 g frische Aprikosen

#### **Zubereitung**

Die frischen Aprikosen, je nach Belieben, schälen und klein würfeln. Für die Creme die restlichen Zutaten miteinander verrühren. In jedes Glas etwas Knuspermüsli geben, darauf eine Schicht der Aprikosenwürfel und dann die Creme. Erneut Müsli einfüllen, dann wieder Aprikosenwürfel und dann die Gläser mit der restlichen Creme bis zum Rand auffüllen. Die Dessertgläser für eine Stunde in den Kühlschrank geben und abschließend mit einigen Aprikosenwürfeln, etwas Knuspermüsli oder ein paar gehackten Pistazien dekorieren.