

# Apfel-Birnen-Kompott mit Zimtquark

Dessert » Kompott

## Zutaten (4 Personen)

- » 400g Apfel/Äpfel
- » 250g Birne(n)
- » 4EL Zitronensaft
- » 100ml Apfelsaft
- » 1 Vanilleschote(n)
- » 1-2EL Zucker
- » 100g Quark
- » 4EL Milch
- » 1 Pk. Vanillinzucker
- » Zimt
- » Minze

## Bewertung



### Beschaffung

manchmal im Discounter



### Kosten

6-10€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Äpfel und Birnen nach Belieben schälen. Früchte vierteln, entkernen und in Spalten schneiden.

2. Zitronen- und Apfelsaft in einem Topf aufkochen lassen. Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark herauskratzen. Vanillemark und Zucker in den Saft geben. Apfel- und Birnenspalten darin bei schwacher Hitze 5-7min dünsten, etwas abkühlen lassen.

3. Quark mit Milch und Vanillinzucker glatt verrühren. Kompott auf vier Dessertteller verteilen. Jeweils einen Klecks Quark darauf anrichten. Mit Zimt bestäuben und mit Minzeblättchen verzieren.

Nährwerte: 170kcal/E4g/F4g/KH27g pro Portion

angelegt am: 20.07.2003

Rezept-Nr: 497

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke