

Vanillequark mit karamellisierten Apfelwürfeln und gePÄXter Physalis

2 Portionen

Zutaten

- 10 g gePÄXte Physalis
- 250 g Magerquark
- 3 EL Milch
- 8 g Vanillezucker
- 1 Gala Royal Apfel
- 1 EL Zucker

 **kochzauber**
Eine Kochzauber-Kreation



Zubereitung

Quark mit ca. 3 EL Milch und Vanillezucker in die Schüssel geben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

Apfel waschen, nach Belieben schälen und vierteln.

Dann das Kerngehäuse entfernen und die Apfelviertel in 0,5 cm kleine Würfel schneiden.

Einen kl. Topf auf hoher Stufe erhitzen. Apfelwürfel zugeben, mit 1 EL Zucker bestreuen und unter gelegentlichem Rühren ca. 5 Min. hellbraun karamellisieren. Gegebenenfalls die Hitze etwas reduzieren. Apfelwürfel mit 4–5 EL Wasser ablöschen, vom Herd nehmen und kurz abkühlen lassen.

Vanillequark in kleine Schälchen oder Gläser füllen, karamellierte Apfelwürfel darauf verteilen und mit den **gePÄXten Physalis** bestreuen.