

Hollener Apfeltraum mit Knusperflocken

(für 20 Personen)

- | | |
|--|--|
| 8 mittelgroße Äpfel

100 ml Apfelsaft
4 EL brauner Zucker | - schälen, Kerngehäuse entfernen und in Würfel schneiden, mit
und
- in einen Topf geben und etwa 10 min einköcheln
- Vom Herd nehmen und auskühlen lassen |
|--|--|
-

- | | |
|--|---|
| 500 g Sahne
1 kg Quark
8 EL Zucker | - Steif schlagen
mit
- verrühren
- Sahne vorsichtig unterheben |
|--|---|
-

- | | |
|--|---|
| 2 EL Butter

10 EL Haferflocken

2 EL brauner Zucker
2 EL Sonnenblumenkerne | Für die Knusperflocken
- In einer Pfanne erhitzen, bis sie anfängt zu schäumen
- dazugeben und bei mäßiger Hitze und ständigem Rühren leicht rösten
und
- zu den Flocken geben
- weiter rühren, bis die Knusperflocken eine hellbraune Farbe haben
- auskühlen lassen |
|--|---|
-

- | | |
|--|--|
| | - Knusperflocken in eine Auflaufform geben
- Das abgekühlte Apfelkompott auf die Kekse geben und mit der Quarkcreme abschließen |
|--|--|
-

- | | |
|------|---|
| Zimt | - Zum Verzieren der Quarkcreme verwenden und kaltstellen. |
|------|---|