Überbackene Apfel-Aprikosen-Creme

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: mittel - Preis: mittel - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

60 g	getrocknete Aprikosen
30 g	Sanddornsaft
80 g	Mascarpone
80 g	Quark
1	Eigelb
50 g	Haferflocken
50 g	Honig
400 g	süß-säuerliche Äpfel (z.B. Elstar)
0,5 TL	Butter für die Form
20 g	gehackte Walnüsse

(Angaben für 4 Personen)

Ein raffiniertes Dessert, das durch den Sanddornsaft einen leicht herben Geschmack hat.

Zubereitung

Die getrockneten Aprikosen würfeln und im Sanddornsaft einweichen. Anschließend pürieren. Mascarpone, Quark, Eigelb, Haferflocken und Honig unter das Aprikosenpüree rühren. Die Masse in eine gefettete Form füllen.
Den Apfel schälen und in Spalten schneiden. Diese fächerförmig in die Creme einschichten. Bei 170°C 20 bis 25 Minuten im Backofen backen und auskühlen lassen. Das Dessert mit den gehackten Nüssen dekorieren.