
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.

