

Apfel-Zitronen-Quark



Zubereitung (6 Personen)

3 Äpfel
1 Zitrone
300 g Halbfettquark
180g saurer Halbrahm
2 Eier
1 dl Rahm
8 EL Zucker
1 Prise Salz

- Eigelb + Zucker mit dem Mixer schlagen, bis eine helle, luftige Masse entstanden ist
- Abgeriebene Schale und Saft der Zitrone begeben und glattrühren
- Quark + saurer Halbrahm begeben und glattrühren
- Äpfel schälen, in Schnitze schneiden und sofort mit der Hälfte der Masse im Mixer pürieren
- Mit der restlichen Masse mischen
- Eiweiss + Salz steif schlagen und sorgfältig unter die Masse mischen
- in Coupegläser füllen und bis zum Servieren zugedeckt 1-2 Stunden kühl stellen