

Herbstliches Schichtdessert

Herbstliches Schichtdessert

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: einfach

Zubereitungszeit: 50 Minuten

Menu: [16.11.2022](#)

Creation: [Marco Beng](#)

Zutaten:

2 Karotten
200g Zucchini
2 Äpfel
2 Birnen
4 Nelken
1 Vanilleschote
2 Prisen Zimtpulver
2 TL Orangenpulver o. Orangensaft
4 EL Wasser
200 ml Schlagsahne
300g Magerquark
1 Pack Mandelsplitter
Salz/Pfeffer
Eine Prise Muskatnuss

Für Deko

Mit Mandelsplitter und je einer dünnen Scheibe Birne und Apfel dekorieren

ZUBEREITUNG

Karotte und Zucchini fein raspeln. Apfel und Birne schälen und klein würfeln.
Zusammen mit den Nelken, der Vanilleschote, dem Zimt, Orangenpulver und 2 EL Wasser ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze und geschlossenem Deckel köcheln lassen, bis die Masse musig ist.
Zur Seite stellen und abkühlen lassen. Nelken und Vanilleschote entfernen.
Sahne steif schlagen und mit dem Quark verrühren.
Nach Belieben mit Sirup oder Honig süßen. Quark und Kompott nun abwechselnd in Dessertgläser schichten.