

Rhabarber-Apfel-Kompott mit Mandelquark



Dieses fruchtig-herbe Dessert lässt sich gut vorbereiten und bereits in Gläser oder Schalen anrichten.

Zutaten Für 4 Personen

80 g Mandeln geschält und gemahlen
1.5 dl Milch
400 g Rhabarbern
2 Äpfel gross
3 dl Cranberrysaft
50 g Zucker
50 g Cranberrys getrocknet
250 g Magerquark
1.5 dl Rahm
35 g Zucker
nach Belieben Mandelblättchen zum Bestreuen

In einer trockenen Pfanne die Mandeln ohne Fett golden rösten. Die Milch dazugießen und alles in einen hohen Becher füllen. Mit dem Stabmixer etwa 30 Sekunden pürieren. Zum Erkalten in den Kühlschrank stellen.

Den Rhabarber rüsten und in 2 cm grosse Würfel schneiden. Die Äpfel schälen, entkernen und in gleich grosse Stücke wie den Rhabarber schneiden.

In einer Pfanne den Cranberrysaft mit dem Zucker, den getrockneten Cranberrys und den Äpfeln aufkochen. 1 Minute kochen lassen, dann den Rhabarber beifügen und alles etwa 4 Minuten weiter kochen lassen, bis der Rhabarber knapp weich ist. Das Kompott in eine Schüssel umfüllen und auskühlen lassen.

In einer zweiten Schüssel das erkaltete Mandelpüree mit dem Quark verrühren.

Den Rahm mit dem Zucker steif schlagen. Den Rahm unter den Quark rühren und bis zum Servieren kalt stellen.

Zum Servieren das Kompott in Gläser füllen und den Mandelquark daraufgeben. Nach Belieben mit leicht gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Wer es nicht allzu kalt mag, nimmt das Kompott und den Quark etwa 30 Minuten vor dem Servieren aus dem Kühlschrank.