

Apfel auf Orangenquark

Zutaten

3 Äpfel
3 Orangen
400 g Quark (Fettgehalt nach Belieben)
1 Päckchen Vanillezucker
75 g Kürbiskerne
1 EL brauner Zucker

Zubereitung

Quark mit Vanillezucker und geriebener Schale von einer Orange vermengen und auf 4 Schalen verteilen. Äpfel waschen, vierteln und in schmale Scheibchen schneiden. Über den Quark geben und mit gepresstem Saft der Orangen übergießen. In einer Pfanne ohne Fett die Kerne etwas anrösten, Zucker darüber geben und unter ständigem Rühren karamellisieren. Auf ein Pergamentpapier zum Abkühlen geben, danach über den Apfelquark bröseln.