



ZIMT- QUARKCRÈME MIT ÄPFELMUS UND HAFERFLOCKEN- CRUNCH

ZUTATEN

Zimt Quarkcrème

50 g Zucker

1 EL Vanillezucker

1 TL Zimt

150 g Rahmquark

250 g Halbfett-Quark

150 g Rahm

Haferflocken Crunch

100 g Haferflocken

40 g flüssiger Honig

ZUBEREITUNG

- Zucker, Vanillezucker und Zimt in den Mixtopf geben und 10 Sek/Stufe 10 pulverisieren.
- Rühraufsatz einsetzen und restliche Zutaten begeben und 20 Sekunden/Stufe 4 vermischen.
- Haferflocken und Honig in den Mixtopf geben und 4 Min./70°C/Stufe 2 vermengen.
- Gemisch auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und 10 Minuten bei 180°C in den Backofen geben. (Zwischendurch mal wenden)

Zimt-Quarkcrème und Apfelmus in Gläschen schichten und abschliessend den Haferflocken-Crunch darauf geben.

Tip

Apfelmus mit dem Thermomix selber machen!
Rezept unter Cookidoo.

Genussmix.ch