



Unser Bestes für Ihre Familie

Apfelmus kalt gerührt mit Quark

TM 31 (TM 21*) - 4 Portionen

4	Äpfel (ca. 600 g), ungeschält, geviertelt	500 g	Quark
1 EL	Zitronensaft	50 g	Sahne oder Mineralwasser
50 g	Honig oder Zucker	1 EL	Zimt-Zucker

- Äpfel, Zitronensaft und 20 g Honig in den Mixtopf geben, **1 Min./Stufe 10** mithilfe des Spatels pürieren und in vier Dessertschälchen geben.
- Quark, Sahne oder Mineralwasser und 30 g Honig in den Mixtopf geben, **30 Sek./Stufe 5 (30 Sek./Stufe 4)** cremig rühren und das Apfelmus damit bedecken.
- Mit Zimt-Zucker bestreut servieren.

Bemerkung:

Durch Zitronensaft und Quarkhaube wird das kalt gerührte Apfelmus nicht so braun.

* Angaben nur bei Abweichung.

