



SIEMENS

Kerne, Quark, Äpfel & Leinöl

Für 4 Personen

Siemens Home Appliances

Zutaten:

| | | |
|---------------------|--------------|----------------|
| Servieren: | Quark: | Äpfel: |
| 2 EL Leinöl | 250 g Quark | 2 kleine Äpfel |
| | 20 g Sahne | 20 g Zucker |
| Kerne: | 50 ml Milch | 1 TL Butter |
| 75 g Kernmix | 30 g Zucker | Zitrone |
| 1 TL Honig | Salz und | |
| 1 TL Agavendicksaft | Zitronensaft | |
| 1 Prise Salz | 1 Co2-Kapsel | |

Die Kerne mit den restlichen Zutaten vermengen, auf einem Backblech mit Papier verteilen und im vorgeheizten Backofen bei 190°C 8-10 Minuten karamellisieren. Danach bis zum Servieren zur Seite stellen.

Für den Quark alle Zutaten miteinander glatrühren. Anschließend mit Zitrone nachschmecken und in eine Siffon-Flasche geben. Diese verschließen, mit der Co2-Kapsel befüllen und einmal schütteln. Bis zum Servieren kaltstellen.

Die Äpfel schälen, entkernen und grobe Spalten schneiden. Den Zucker in einer Pfanne schmelzen, die Butter sowie Apfelspalten zugeben und karamellisieren. Anschließend den Saft und Abrieb einer Zitrone zugeben und die Äpfel bei kleiner Hitze 3-5 Minuten garziehen lassen.

Die Apfelspalten auf einen Teller anrichten und ein paar der karamellisierten Kerne darüber geben. Danach die Siffon-Flasche erneut schütteln und auf die Äpfel dressieren. Zum Schluss mit den restlichen Kernen und dem Leinöl vollenden.