

# Verschleiertes Bauernmädchen

Zutaten (4 Pers.):

200 ml	Apfelsaft, naturtrüber
1	Vanilleschote(n)
80 g	Zucker
2 EL	Zitronensaft
1 Stück(e)	<u>Zimt, ganz</u>
800 g	<u>Äpfel, in Stücke geschnitten</u>
2 EL	Speisestärke
4 EL	Calvados oder Apfelsaft
125 g	Walnüsse, gehackt
40 g	Löffelbiskuits, zerbröseln
20 g	<u>Mandel(n), (Blättchen)</u>
40 g	Rosinen
1 Pkt.	Vanillezucker
20 g	Butter
500 g	Quark, 20%
	<u>Zimt</u>

### Zubereitung:

Den Apfelsaft mit Vanillemark, 40 g Zucker, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen. Apfelstücke darin ca. 1 Min köcheln lassen. Die Stärke mit Calvados oder Apfelsaft glatt rühren, unter das Apfelkompott rühren und aufkochen lassen. Kompott abkühlen lassen.

Walnüsse, Biskuitbrösel, Mandelblättchen, Rosinen und V-Zucker in der Butter knusprig rösten. Vollständig erkalten lassen.

Quark mit übrigem Zucker verrühren. Nussmischung, Apfelkompott und Quark abwechselnd in Gläser schichten und im Kühlschrank gut durchkühlen lassen (ca 1 Stunde). Vor dem Servieren evtl. noch mit Zimtpulver bestäuben.