Topfencreme mit Aprikosenkompott und Waffelcrunch

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Aprikosen, frisch	6 St.
Zitronen	1 St.
Zucker	6 EL
Schlagsahne	150 g
Vanille Zucker	1 Päckchen
Quark 40 % Fett i.Tr.	250 g
Neapolitaner Schnitten	8 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

große Schüssel, hohes Gefäß, mittlerer Topf, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Aprikosen waschen, halbieren, Kerne entfernen und Hälften vierteln. Zitrone waschen, ca. 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen.

2. In einem Topf 4 EL Zucker auf mittlerer bis hoher Stufe schmelzen. Sobald der Zucker beginnt dunkel zu werden, mit Zitronensaft und 20 ml Wasser ablöschen. Zucker auf mittlerer Stufe lose kochen, Aprikosen zugeben und alles ca. 10 Min. dicklich einköcheln. Hin und wieder umrühren. Aprikosenkompott zum Auskühlen beiseitestellen.

3. Derweil in einem hohen Gefäß Sahne und Vanillinzucker mithilfe eines Handrührers mit Schneebesen schaumig schlagen. In einer Schüssel Quark (Topfen), 2 EL Zucker und Zitronenabrieb mischen und zuletzt geschlagene Sahne unterheben.

4. Neapolitaner Schnitten mit den Händen grob zerkleinern. Abgekühltes Aprikosenkompott, Topfencreme und Waffelcrunch in Gläsern oder Schüsseln nach Belieben schichten und servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	269 kcal
Kohlenhydrate	40 g
Eiweiß	10 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	9 g