

# Apfel-Preiselbeer-Dessert

Eine leckere Quarkspeise mit Apfel-Kompott, Preiselbeeren & Butterkeksen im Glas:  
Perfektes Dessert zu Wildgerichten.

etwa 6 Portionen



gelingt leicht

bis 20 Minuten



## Zutaten:

### Apfelkompott:

1 Dr. Oetker Bourbon Vanilleschote  
500 g Äpfel, z. B. Cox Orange  
etwa 2 EL brauner Zucker  
4 - 5 EL Rum  
2 Sternanis  
1 EL Zitronensaft

### Quarkcreme:

150 ml Milch  
1 Pck. Dr. Oetker Quarkfein Vanille-  
Geschmack  
250 g Speisequark (40% Fett i.Tr.)

### Außerdem:

100 g Butterkekse  
etwa 200 g angedickte Wild-  
Preiselbeeren

Wie bereite ich ein Apfel-Preiselbeer-Dessert zu?:

## 1 Apfelkompott zubereiten:

Vanilleschote längs halbieren und das Mark auskratzen. Äpfel schälen, vierteln, entkernen und in sehr kleine Stücke schneiden. Zucker in einem Topf bei mittlerer Hitze karamellisieren. Apfelwürfel dazugeben und mit Rum ablöschen. Ausgekratzte Vanilleschote, Vanillemark, Sternanis zugeben und Apfelwürfel bei mittlerer Hitze etwa 3 Min. kochen lassen, so dass die Apfelstückchen noch bissfest sind. Vanilleschote und Sternanis entfernen. Apfelkompott mit Zitronensaft abschmecken und erkalten lassen.

## 2 Quarkcreme zubereiten:

Milch in eine Rührschüssel geben. Quarkfein zufügen und mit einem Schneebesen gut verrühren. Quark zugeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.

## 3 Zubereiten:

Butterkekse grob zerkleinern. Keksbrösel, Quarkcreme, Preiselbeer-Dessert und Apfelkompott in Dessertgläser schichten. Dessert bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen.

**4 Verzieren:**

Apfel-Preiselbeer-Dessert mit Keksbröseln und nach Belieben mit Knusper-Perlen bestreuen.

Tipps aus der Versuchsküche

- Statt mit Rum kann das Apfelkompott auch mit Wasser oder Apfelsaft gekocht werden.
- Für kleinere Portionen kann das Dessert auch in Windlichtern portioniert werden oder als gesamtes Dessert in einer Glas-Kastenform.