

## Westfälische Quark-Kompott-Speise



### Zutaten und Zubereitung für ca. 8 Portionen:

4 Äpfel, Elstar oder Gala (ca. 1 kg)	schälen, vierteln, Kerngehäuse entfernen, in grobe Stücke schneiden, mit 100 ml Wasser und
2 EL Honig	in einem Topf erhitzen und ca. 30 Min. köcheln lassen.
500 g Magerquark	
2 Pck Vanillezucker	glattrühren.
200 ml Sahne	steifschlagen, vorsichtig unter den Quark heben, kühlen.
100 g Mandelblättchen	ohne Fett bei mittlerer Hitze goldbraun rösten, auf einem Teller abkühlen lassen.
4 Scheiben Pumpernickel	mit den Fingern zerkrümeln, ohne Fett ca. 5 Min. bei mittlerer Hitze rösten.
40 g Butter	dazugeben, weitere 2 Min. rösten, mit den Mandelblättchen mischen, abkühlen lassen.
1 Glas Sauerkirschen	auf ein Sieb schütten, abtropfen lassen, zu den Äpfeln geben.
	Quarksahne, Kompott, Pumpernickel-Mandelblättchen abwechselnd in eine Glasschüssel schichten.

**Tipp:** je nach Saison kann anstatt Sauerkirschen aus dem Glas oder Konserven frisches Obst eingesetzt werden.

**Zubereitungszeit:** ca. 1 Stunde