

# Aprikosencrème mit Quark

## Zutaten für 4 Portionen

500g	Aprikosen
500g	Quark
1	Zitrone
4 EL	Honig
1 Päckli	Vanillezucker
150g	Amaretti Kekse, Butterguetzli oder Streusel (Crumbles)
n. B.	flüssiger Honig, Sesamkerne, gehackte Mandeln, Haferflocken



Die Aprikosen mit dem Honig und 1 EL Zitronensaft während ca. 5 Minuten zu einem Kompott einkochen und abkühlen lassen und mit dem Stabmixer pürieren.

Den Quark mit 1/2 Päckli Vanillezucker verrühren.

Die Gläser mit Quark und Aprikosenkompott abwechselnd schichtweise füllen.

Frisch servieren oder für einige Stunden in den Kühlschrank stellen.

### Tipp:

Mit zerhackten Amaretti Keksen, Butterguetzli oder Streusel (Crumbles) zusätzliche Schichten machen. Crumbles mit flüssigem Honig, Sesamkernen, gehackten Mandeln und nach Belieben Haferflocken in einer Tefal Bratpfanne zubereiten. Anstelle von Quark eignet sich auch Naturjoghurt oder Sauerrahm.

### Erhältlich bei Knack Frisch AG:

Aprikosen, Quark, Zitrone, Honig, ganz Mandeln, Haferflocken, Naturjoghurt, Sauerrahm

**Knack Frisch AG** wünscht än Guätä!