

Weihnachtlicher Quark mit Kräutersirup und Apfelkompott

Zutaten für den Kräutersirup:

- 200 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 2 EL getrocknete Zitronenverbene
- 1 Zweig Salbei
- 1 Bund Sauerampfer
- 0,5 Zitrone

Wasser mit Zucker aufkochen. Getrocknete Zitronenverbene dazugeben, den Sirup abkühlen lassen und durch ein Sieb geben. Einen Teil des Sirups für das Apfelkompott beiseite stellen. Zitrone auspressen. Salbei und Sauerampfer waschen, trocken tupfen und fein schneiden. Den restlichen Sirup mit den Kräutern kräftig mixen und mit Zitronensaft abschmecken.

Zutaten für das Apfelkompott:

- 4 (z.B. Sorte Elstar) Äpfel
- 150 ml Kräutersirup
- 1 Prise Lebkuchengewürz

Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit Sirup und Lebkuchengewürz in einen Topf geben und weich dünsten. Das Kompott kalt stellen.

Zutaten für den Quark:

- 500 g Quark
- 2 EL Lebkuchengewürz
- 0,5 Zitrone
- 50 g Puderzucker

Zitrone auspressen. Den Saft mit den restlichen Zutaten in eine Schüssel geben und verrühren. Dann in einen Spritzbeutel füllen.

Zutaten für karamellisierten Zwieback:

- 100 g Zwieback
- 35 g Zucker
- 20 ml Wasser

Zwieback zerbröseln. Zucker mit Wasser in einen Topf geben und bei mittlerer Hitze karamellisieren lassen. Die Zwiebackbrösel hineingeben und alles gut vermischen.

Sendung/Quelle: Schleswig-Holstein Magazin

Sendetermin: 21.12.2023

Koch/Köchin: Volker Fuhrwerk

Weitere Rezepte und Tipps auf: www.ndr.de/kochen