

klassisch

# Bratapfel

mit Mandel-Käsekuchenfüllung und Vanillesauce



### Zutaten für 10 Portionen

Bratapfel mit Füllung:	20 g	Vanillezucker
10 St. Äpfel	300 ml	Schlagsahne
500 g Magerquark	100 g	Puderzucker
100 ml Zitronensaft	0,5 ml	Bittermandel- aroma
50 g Zitronen, Abrieb	Vanillesauce:	
115 g Zucker	500 ml	Milch
30 g Mandeln, gehobelt	80 g	CARTE D'OR
250 g KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf		Puddingcreme Vanille-Geschmack

### Zubereitung

- ★ Apfeldeckel abschneiden und die Äpfel aushöhlen.
- ★ Quark und alle anderen Zutaten, außer dem Puderzucker, miteinander mischen und in die ausgehöhlten Äpfel füllen.
- ★ Gefüllte Bratäpfel bei 175 °C trockener Hitze ca. 20 Min. backen. Die Deckel vor Ablauf der Zeit die letzten 10 Min. mitbacken.
- ★ Die fertigen Bratäpfel mit Puderzucker bestäuben.
- ★ Milch und Puddingcremepulver miteinander verrühren, 10 Min. stehen lassen und nochmals durchrühren.
- ★ Die Vanillesauce zu den Bratäpfeln geben.

Willkommen im  
**Advents-  
Café**

## Pochierter Mandel- Käsekuchen mit Bratapfelschaum

### Zutaten für 10 Portionen

<b>Käsekuchen:</b>	<b>Bratapfelschaum:</b>
500 g Magerquark	100 g Äpfel, geschält
100 ml Zitronensaft	500 ml Milch
50 g Zitronen, Abrieb	80 g CARTE D'OR
115 g Zucker	Puddingcreme
250 g KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf	Vanille-Geschmack
20 g Vanillezucker	2 g Zimt, gemahlen
300 ml Schlagsahne	0,5 ml Bittermandelaroma
2 ml Bittermandelaroma	

### Zubereitung

- ★ Quark und alle anderen Zutaten miteinander mischen und in die eingefetteten Silikonformen füllen.
- ★ Quarkmasse bei 90 °C, 100% Dampf mit Kerntemperatur 85 °C garen.
- ★ Käsekuchen ausdampfen lassen.
- ★ Für den Bratapfelschaum Apfelstücke kurz bei 175 °C backen und auskühlen lassen.
- ★ Danach alle Zutaten miteinander fein mixen und die Masse durch einen Sieb geben.
- ★ Dann in einen iSi Gourmet Whip füllen, begasen und gut schütteln. Kurz kühlen und zum pochierten Käsekuchen servieren.

püriert





klassisch

# Quark-Christstollen

## Zutaten für 10 Portionen

250 g	Magerquark	75 g	Zitronat
150 g	Zucker	100 g	Rosinen
100 g	KNORR Basis für pürierte Kost und Auflauf	0,5 ml	Bittermandelaroma
500 g	Mehl Type 505	0,5 ml	Rumaroma
100 g	Mandeln, gemahlen	150 g	Butter, geschmolzen
75 g	Orangeat	100 g	Butter, geschmolzen
		8 g	Vanillezucker
		100 g	Puderzucker

## Zubereitung

- ★ Quark, Zucker und KNORR Basis für pürierte Kost zusammen aufschlagen.
- ★ Mehl, gemahlene Mandeln, Orangeat, Zitronat, Rosinen, Bittermandelaroma, Rumaroma und 150 g der geschmolzenen Butter zur Quarkmasse geben und zu einem Teig verarbeiten.
- ★ Den Teig zu kleinen Christstollen formen, mit einem Teil der geschmolzenen Butter gut einpinseln und in der Mitte längs leicht einschneiden.
- ★ Bei 160 °C je nach Größe ca. 30 Min. backen. Den Stollen mit der Butter wieder einpinseln und den Rest in den gebildeten Riss gießen.
  - ★ Vanillezucker und Puderzucker mischen und die Stollen damit abpudern.
  - ★ Die Stollen nach dem Auskühlen luftdicht verpacken und mindestens für eine Woche lagern.

Willkommen im  
**Advents-Café**

## Christstollen-Schaum

### Zutaten für 10 Portionen

500 ml	Milch	45 g	Orangeat
75 g	CARTE D'OR Puddingcreme Vanille-Geschmack	20 g	Rosinen
30 g	Mandeln, gemahlen	100 g	Quark-Christstollen (Zubereitung siehe klassisches Rezept)
45 g	Zitronat	50 ml	Bittermandelaroma
		0,5 ml	Rumaroma

## Zubereitung

- ★ Alle Zutaten zu einer glatten Flüssigkeit mixen und ggf. durch ein Sieb geben.
- ★ Die Masse in einen iSi Gourmet Whip füllen, begasen, sehr gut schütteln und kalt stellen.

püriert

