



## Zutaten

- 250 g Quark
- 1 Eigelb
- 100 g Toastbrot fein gemahlen (ohne Rinde)
- 750 ml Milch
- Zucker
- 3 Äpfel
- 60 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange
- 120 ml Weißwein
- 30 g Butter
- 60 g Walnüsse
- 50 g Zucker
- 20 g Honig

## Dessert

# Quarknocken mit Äpfeln und Walnüssen

Entdecken Sie unser Rezept für köstliche Quarknocken mit Äpfeln und Walnüssen. Lassen Sie sich inspirieren und kochen Sie mit Kochateliers!

## So wird's gemacht:

1. Die Milch aufkochen lassen, Zucker hinzugeben und leicht süßen. In der heißen Milch die Quarknocken 10-15 Minuten leicht simmern lassen.
2. Die Nocken aus der Milch nehmen und den Schaum anschließend mit dem Pürierstab aufschäumen. Den Schaum über die Nocken und das Rote-Grütze-Sorbet geben.
3. Die Äpfel schälen, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. Zucker goldbraun in einer Pfanne karamellisieren. Dann Apfelspalten und die Gewürze hinzugeben und mit Weißwein ablöschen. Wenn die Äpfel gar sind, den Sud mit kalten Butterflocken binden.
4. Zucker goldbraun karamellisieren, dann den Honig und die Walnüsse hinzugeben und sofort auf ein Stück Backpapier zum Abkühlen geben. Der Krokant vor dem Servieren grob zerhacken und mit den Äpfeln servieren.