

## Amarant-Quark-Nocken an Zimt-Zwetschgen

Für 4-6 Portionen

250 g Quark- 40%  
200 g fein geraspelter Apfel (säuerlich )  
Ca. 40 g Honig flüssig  
80 g weiße Kuvertüre  
Etwas Vanillezucker  
6 El. Gepoppter Amarant, Natur// Schoko.  
Früchte für die Fruchtsauce,  
Puddingpulver-Vanille zum Sauce binden  
evtl. etwas passender Likör

Den Quark mit Honig und flüssiger Kuvertüre vermischen.  
Die geraspelten Äpfel unterheben.  
Die Quarkmasse in 2 Schüsseln aufteilen.  
Je 1 Schüssel mit hellen und dunklen Amarant-popcorn vermischen  
Beide Schüsseln kaltstellen.  
Sollten ca. 30 Min. quellen.  
Fruchtsauce auf Tellern verteilen  
und mit je einer Quarknocke belegen.  
Und schön garnieren!!

**Gutes Gelingen und einen ebensolchen Appetit !!!**