

# Toffee-Apfel-Quark-Dessert mit Spekulatius Streusel



## Zutaten

6 Gläser  
150 g Spekulatius  
100 g Butter  
3 Äpfel  
60 g brauner Zucker  
350 ml Sahne  
1 Pck. Sahnesteif  
1 TL Speisestärke  
80 g Zucker  
500 g Quark  
½ TL Spekulatiusgewürz  
Abrieb ½ Orange

## So wird's gemacht:

Zunächst die Spekulatius grob pürieren. 60 g Butter schmelzen und mit den Spekulatius verrühren. Masse auf die Gläser verteilen und kalt stellen.

Äpfel schälen, in kleine Würfel schneiden und in einen Topf gemeinsam mit dem braunen Zucker geben. Erhitzen bis die Masse leicht karamellisiert, Butter und 100 ml Sahne hinzugeben. Und auf mittlerer Stufe 10 Minuten köcheln lassen. Speisestärke mit etwas Wasser anrühren. Die Masse nochmal aufkochen und die Speisestärke einrühren. Köcheln lassen bis die Masse eindickt.

Für die Creme 250 ml Sahne mit Zucker und Sahnesteif steif schlagen. Quark einrühren und mit Spekulatiusgewürz und Orange abschmecken. Creme in einen Spritzbeutel mit großer Sterntülle geben und auf die Spekulatius-Streusel geben, dann etwas Apfelmasse auf die Creme geben und nochmals etwas Creme on top. Zum Schluss nach Belieben mit zerkrümelten Spekulatius verzieren. Sollte Apfelmasse übrig bleiben, in einer Schale dazu servieren.



<https://knusperstuebchen.net/>