

# Schichtdessert: Apfel - Weiße Schoki - Sahnequark - Keksknusper



Nach zwei Wochen Pause gibt es mal wieder was Selbstgemachtes zum Naschen. Die letzten Wochen waren noch mal sehr arbeitsreich, ich saß in jeder freien Minute am Computer. Nachdem heute aber eins der beiden Buchprojekte reif fürs Korrektorat geworden ist und mein Part damit erledigt ist, hatte ich mal wieder Sinn für ein klein wenig Küchenzeit.

Nach dem Regenguss heute Nacht ist es endlich wieder angenehm, deshalb habe ich Naschkaters hartnäckigen Forderungen nach

Kuchen nicht nachgegeben und den Ofen ausgelassen.

Dafür habe ich ihm in einem meiner Lieblingscafés eine Zitronentarte vorgesetzt – wer Kater kennt, weiß, dass er alles mit Zitrone liebt!

Da blieb aber trotzdem noch der recht große Rest Apfelkompott, das Naschkater nach [meinem Rezept](#) gekocht hatte. Neulich hatte ich wahnsinnig viele Äpfel bei Foodsharing gerettet und während ich in der Heimat urlaubte, hatte er sie verarbeitet.

Also entwickelte sich die Idee, mal wieder eine kühle und vor allem unkomplizierte Nascherei zu machen. Viel war nicht da, aber ein Rest weiße Schokolade lag noch im Back-Schrank. Sahnequark ist fast immer da, denn Kater hat noch immer Quark-Phase.

Heraus kam also dieses Schichtdessert mit Apfel, weißer Schokolade, Sahnequark und Knusper aus übrigen Karamell-Kekschen, die ich für Nasch-Notfälle immer gern mal im Café mitnehme, wenn ich sie dort nicht direkt esse.



Das Dessert ist schnell gemacht, lässt sich schön vorbereiten, wenn man Gäste erwartet und macht in einem hübschen Glas auch optisch was her. Die fruchtig-würzige Apfelschicht passt gut zur süß-sahnigen Creme und der Kuser aus Keksresten (hier könnt ihr nehmen, was da ist oder was ihr mögt) sorgt für Abwechslung.

**Für 4–6 Portionen:**

100 g weiße Schokolade/Kuvertüre

250 g Sahnequark

Ca. 350 g [Apfelkompott](#)

2–3 Kekse nach Geschmack

Die Schokolade grob hacken und den Großteil im Wasserbad schmelzen. Ein kleines Stück mit einem Messer in feine Späne hobeln und diese beiseitelegen.

Etwa 1/3 des Quarks zur geschmolzenen Schokolade geben und alles verrühren, damit die Schokolade nicht klumpt. Dann den übrigen Quark unterrühren.

Nun alles in Gläser schichten: zuerst etwas Kompott, dann etwas Creme, eine zweite Schicht Kompott und noch ein Klecks Creme.

Ein paar Schokospäne und etwas zerkrümelten Keks darüberstreuen.



Ich wünsche euch ein genussvolles Wochenende! Macht es euch schön!

Eure Judith

---

## Kleine pelzige Früchtchen, die niemand wollte und was aus ihnen wurde: Cremig- fruchtiges Schichtdessert aus Kompott, Brioche und Sahnejoghurt



Ich liebe den Sommer nicht nur wegen seiner Temperaturen, sondern

auch aufgrund der Fülle an Gemüse, Früchten und Kräutern, mit denen er die Küche von Naschkatzen bereichert. Fast alles gibt es zurzeit regional und wenn ich in diesen Tagen über den Markt laufe, dann schwelge ich in den Farben, Formen und Gerüchen all dieser reifen und knackigen Köstlichkeiten. Die lila Zwetschgen lassen mich von Datschi träumen. Die Mirabellen möchten zur Tarte werden, die Brombeeren einfach so im Mund verschwinden. Endlose Möglichkeiten an Marmeladen liegen da auf den Ständen. Eingelegtes Gemüse könnte den Sommer konservieren. Grüne Bohnen, eins meiner Lieblingsgemüse, würde ich mir gerne einfrieren für die kalte Jahreszeit und eine herzhaft Suppe daraus machen, wie meine Oma sie immer kochte.

Ein bisschen traurig macht mich ein Bummel über den Markt jedoch auch, denn all das bleibt bis Mitte des Monats ein Traum. Ohne Küche kann man schlecht Kuchen backen und auf zwei mobilen Herdplatten ist an ausschweifenderes Kochen auch nicht zu denken.

Ich tröste mich damit, dass die Wartezeit bald vorbei ist, der Herbst jedoch erst vor der Tür steht. Den ersten leuchtend orangen Kürbis haben wir schon dekorativ auf den Küchenboden gesetzt und bei Spaziergängen meine ich manchmal, schon einen ersten Hauch von Herbst zu riechen. Es bleibt jedoch noch genug Zeit, ein bisschen aufzuholen und herrliches Obst vom Markt in der neuen Küche in Glück zu verwandeln.

Ein bisschen traurig macht es mich auch, wenn ich an Gärten oder Feldern vorbei komme und Bäume oder Sträucher sehe, an denen die Früchte und Beeren langsam vor sich hin verkommen und von niemandem geerntet und genossen werden. Was man daraus alles zaubern könnte!

Vor einigen Tagen brachte mein Naschkater solche Früchte mit nach Hause. Seine Ma war am Umziehen und hatte sich davor im Garten ihres Vermieters der zahllosen Pfirsiche erbarmt, die gerade niemand ernten kann. Mein Katerchen kochte daraus zwei riesige Töpfe Kompott, von dem noch ein großes Einmachglas im Kühlschrank steht. Das Kompott schmeckt köstlich mit

griechischem Sahnejoghurt, und das inspirierte uns zu einem wundervollen Schichtdessert.



Für

**das Kompott braucht ihr:**

Pfirsiche

Zucker

Eventuell etwas Wasser

**Für 2 Portionen Schichtdessert:**

4-6 EL Pfirsichkompott

(es geht auch mit frischen Pfirsichen, fein gestückel)

4-6 EL Sahnejoghurt

2 große Scheiben Brioche, goldbraun getoastet

(1 paar Tropfen Rum)

1-2 TL flüssige rote Marmelade oder roter Sirup

1 große oder 2 kleine rote Pflaumen

Das Kompott am besten am Tag vorher kochen. Die Pfirsiche dafür halbieren, entkernen und in Würfel oder unregelmäßige Stücke beliebiger Größe schneiden. In einem Topf langsam aufkochen und eine Weile bei kleiner Hitze garen lassen. Mit Zucker nach Belieben süßen.

Die Brioche in Scheiben schneiden und diese toasten, so dass sie goldbraun, aber nicht zu dunkel sind. Mit einem Servierring oder einem runden Glas 4 Kreise ausstechen. (Die

Reste aufknuspern.)

In einem schönen Glas alle Zutaten im Wechsel schichten. Zuerst etwas Kompott, dann Joghurt, eine Scheibe Brioche und alles noch einmal von vorne. Die untere Briochescheibe mit ein paar Tropfen Rum beträufeln, wenn man das mag. Als oberste Schicht noch einmal einen Klecks Kompott und Joghurt darauf setzen.

Zum Schluss die Pflaumenstückchen darüber verteilen und alles mit ein wenig rotem Sirup oder Marmelade beträufeln.

**Tipp:** Am besten frisch schmecken lassen. Die Brioche weicht sonst zu arg durch.[nurkochen]



Ich

hoffe, ihr habt Lust, dieses dekorative und sehr leckere Dessert einmal nachzumachen und wünsche euch viel Freude beim Löffeln, Schlecken und Genießen!

Habt genussvolle Frühherbsttage!

Eure Judith

PS: Das Ganze geht auch gut **vegan** mit Sojajoghurt und veganer Brioche oder vergleichbarem süßem Hefengebäck! =)