

## Apfelgrütze mit Zimtquark

Zutaten:

Für die Grütze:

750 - 850 g Äpfel  
270 ml Apfelsaft  
60 - 70 ml Zitronensaft  
10 - 15 g Zucker  
1 P. Vanillezucker  
½ - 1TL Zimt  
20 g Speisestärke  
etwas Wasser

Für den Quark:

250 g Sahnequark  
½ - 1 P. Vanillezucker  
¼ - ½ TL Zimt

Zubereitung:

Äpfel waschen, schälen, entkernen und in Spalten schneiden.

Apfelsaft, Zucker, Zitronensaft und Zimt aufkochen und darin die Apfelspalten bissfest garen. Speisestärke mit etwas Wasser verrühren, in die Apfelmasse einrühren, kurz aufkochen lassen. Die Grütze dann in eine große Glasschüssel oder in Portionsschälchen füllen und abkühlen lassen.

Für den Quark die Zutaten cremig rühren, einen Klecks auf die Grütze geben und mit wenig Zimt bestäuben.