



Kornelkirschenmus auf Quarkcreme

Zutaten:

500 g Kornelkirschen
 etwas Apfelsaft
 120 g Zucker
 1 ½ EL Butter
 1 ½ EL Zucker
 1 Tasse Haferflocken
 Zimt
 ½ Liter Milch
 1 Päckchen Vanillepudding-Pulver
 etwas Zucker
 500 g Magerquark
 1 EL Zucker
 2 Vanillezucker
 Zitronenmelisse, Herbstaster-Blüten

Zubereitung:

Die Kornelkirschen mit etwas Apfelsaft aufkochen bis die Früchte aufplatzen (ca. 8 Min.).

Die Masse durch die Flotte Lotte drehen und mit 120 g Zucker süßen.

Je 1 ½ EL Butter und Zucker in der Pfanne schmelzen lassen, die Haferflocken bis zur gewünschten Farbe in der Masse rösten. Haferflocken auskühlen lassen.

Aus Milch, etwas Zucker und Vanillepudding-Pulver einen Pudding kochen und komplett abkühlen lassen. In den abgekühlten Pudding den Quark einrühren, mit Vanillezucker und 1 EL Zucker süßen.

Die Quarkcreme und das Kornelkirschenmus abwechselnd in kleine Weckgläser schichten. Mit den karamellisierten Haferflocken, Blüten der Herbstaster und einem Zitronenmelisseblatt garnieren.