



Orangenquark mit Erlenknusper

Zutaten:

Für das Erlenknusper:

1/2 Handvoll Kätzchen der Erle
 100 g brauner Zucker
 100 g Walnüsse
 abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone und 1/2 Bio-Orange
 1 TL Kaffeebohnen, fein zerstoßen
 etwas Lebkuchengewürz

Für den Orangenquark:

750 g Magerquark
 60 g Zucker
 1 – 2 TL Zitronensaft
 abgeriebene Schale von 1/2 Bio-Zitrone
 abgeriebene Schale einer Bio-Orange
 200 g Schlagsahne
 2 Bio-Orangen
 nach Belieben etwas Grand Marnier

Zubereitung:

Für das Erlenknusper die Erlenkätzchen mit dem Zucker im Mixer nicht zu fein zermahlen. Schale von ½ Bio-Zitrone und ½ Bio-Orange abreiben. Kaffeebohnen im Mörser fein zerstoßen.

Walnüsse in einer großen Pfanne ohne Fett rösten. Erlen-Zucker zu den Nüssen geben und leicht karamellisieren lassen. Gleich die zerstoßenen Kaffeebohnen, Zitronen-, Orangenschale und Lebkuchengewürz dazugeben und gut verrühren. Das Erlenkaramell auf einem mit Backpapier ausgelegten Blech ausstreichen und abkühlen lassen.

Für den Orangenquark zuerst die Orangen schälen und das Fruchtfleisch in kleine Würfelchen schneiden (sie müssen nicht unbedingt filetiert werden, finde ich). Nach Belieben mit etwas Grand Marnier marinieren.

Für die Quarkcreme die Sahne steif schlagen. Den Magerquark mit Zucker, Zitronensaft und -schale und Orangenschale verrühren. Die Sahne unterheben.

Quarkcreme und Orangenstückchen abwechselnd in Gläser schichten und das Erlenknusper als leckeres Topping darübergeben.