

Hier und heute

Topfencreme mit Marillen und Marillenröster

Cornelia Baumgart zaubert zwei köstliche typisch österreichische Desserts mit Aprikosen: Topfencreme mit Marillen und Marillenröster.

Die Rezepte

von Cornelia Baumgart für vier Personen

Zutaten

- 250 g Topfen (Quark)
- 3 Eidotter
- 100 g Puderzucker
- 1 Vanilleschote
- 2 EL Rum (alternativ Milch)
- 500 g Schlagsahne
- 2 Blatt Gelatine oder AgarAgar (vegane Alternative)
- Zitronenabrieb
- eine Handvoll Marillen (Aprikosen)

Zubereitung

Schlagsahne cremig aufschlagen und Marillen klein schneiden. Den Topfen (Quark), Puderzucker, Eidotter, Zitronenabrieb und Vanille zu einer glatten Masse verrühren. Gelatine zwei bis drei Minuten in kaltes Wasser legen, rausnehmen, ausdrücken und in Rum oder Milch in einem Topf leicht erwärmt auflösen. Nicht kochen! (Aufgrund des Alkohols brennt die Mischung schnell an.)

Nun von der Topfenmasse drei bis vier Esslöffel in den Topf zur aufgelösten Gelatine geben und damit verrühren. Immer zuerst etwas Topfenmasse zur Gelatine geben, bevor sie unter die gesamte Masse gemischt wird – das verhindert Klümpchen. Danach alles zur restlichen Topfenmasse geben und unterrühren.

Ein Drittel der aufgeschlagenen Schlagsahne in die Masse rühren. Die restlichen zwei Drittel vorsichtig unterheben.

Die Creme in schöne Dessertschalen füllen, mit Marillen und Marillenröster garnieren und genießen.

Österreichischer Marillenröster (Aprikosenkompott)

Zutaten

- 800 g reife Marillen (Aprikosen), entsteint und in kleine Stücke geschnitten
- 2 EL Honig
- 150 ml Marillensaft
- 1 Prise Salz
- 1-2 EL Marillenschnaps (nach Geschmack, optional)

Zubereitung

In einem Topf den Honig bei mittlerer Hitze leicht erwärmen.

Den Marillensaft hinzufügen, gut verrühren, dann leicht salzen.

Die kleingeschnittenen Marillen in den Topf geben und alles zum Kochen bringen.

Den Marillenröster anschließend zwei bis drei Minuten bei geringer Hitze köcheln lassen, bis die Früchte leicht weich sind, aber noch etwas Struktur haben.

Hier und heute

A decorative banner at the top of the page features a dark red background on the left and a photograph of several bright red poppies on the right. The text 'Hier und heute' is written in a large, white, sans-serif font across the top.

Nach Belieben Marillenschnaps unterrühren und den Marillenröster vom Herd nehmen.

Serviertipp: Marillenröster schmeckt warm oder kalt und passt außer zur Topfencreme auch hervorragend zu Kaiserschmarrn, Topfenknödeln, Grießschmarrn oder Vanilleeis.