

# QUARK CAKE MIT PFLAUMEN CHILIKOMPOTT UND ZIMT



## ZUTATEN

### Quark Cake:

50	g	weiche Butter und
50	g	Zucker
1	St	Abrieb von 1 unbehandelten Zitrone
1	St	Abrieb von 1 unbehandelten Orange
1	St	Vollei (Größe M)
3	St	Eigelb (Größe M), das Eiweiß aufbewahren
1	St	Mark von 1 Vanilleschote
400	g	Magerquark, gut ausgedrückt
1	Prise	gute Prise Muskatnuss
300	g	Toastbrot

### Pflaumen -Chili Püree:

300	g	Pflaumen
50	g	Zucker
1	St.	Saft einer Zitrone
½	St.	Chilischote (je nach Schärfe), gehackt
1	EL	Zimt

## ZUBEREITUNG

### Quark Cake:

1. Die Butter, den Zucker, Zitronen- und Orangenschale zusammen cremig rühren. Das Ei und die Eigelbe nach und nach zusammen mit dem Quark und der Vanille unterrühren. Alles mit der Muskatnuss würzen.
2. Das Toastbrot entrinden, würfeln und ebenfalls untermischen. Abgedeckt ca. 30 Minuten kalt stellen.
3. In der Zwischenzeit das Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unter die Masse haben. Alles zusammen in eine eingefettete Form geben.
4. Den Airfryer auf 160°C vorheizen und den Quark Cake ca. 15 Minuten backen. Bei einem Normalen Backofen rechnen Sie bitte mit ca. 10 Min. mehr Zeit.

### Pflaumen-Chili Püree:

1. Alle Zutaten, außer dem Zimt, in einen Topf geben und 15 Min. köcheln lassen.
2. Anschließend den Zimt dazugeben und pürieren.