FINKENBACHER WELLE

Das brauchst du:

2-3 Gläser Quittenmarmelade (aus dem Internet oder unten schauen, da kannst du sie selber machen)
2 Päckchen Löffelbiskuits
80 g Puderzucker
500 g griechischen Joghurt
Abrieb einer Tonkabohne
Schokoraspel
Frisch gebrühten Kaffee und optional Orangenlikör oder Amaretto

So machst du´s richtig:

1.) Gib den Likör und den Kaffee in ein Glasschälchen und tränke die Löffelbiskuits kurz darin.
2.) Nimm eine Glasschüssel und reihen die Biskuits aneinander wie bei einem Tiramisu.
3.) Gib nun eine Lage der Quittenmarmelade darauf.
4.) Mach wieder eine Lage Löffelbiskuits.
5.) Rühre den Joghurt, den Zucker und die geriebene Tonkabohne in einer Schüssel kurz auf.
6.) Gib diese Masse als Letzes auf die Biskuits, so dass von außen eine Wellenform entsteht, wie du auf dem Bild sehen kannst.
7.) Streue am Ende Schokoraspel oben auf.

Selbst gemachte Quittenmarmelade

Das brauchst du:

1500 g Quitten
1 Päckchen Gelierzucker 1:3
2 Äpfel

So machst du´s richtig:

1.) Schäle die Quitten, nimm das Kerngehäuse raus und schneide sie in kleine Teilchen. Die Schale kannst du dran lassen. Lediglich die schwarzen Stellen solltest du weg machen.
2.) Verfahre mit den Äpfeln genauso.
3.) Gib nun die Früchte in einen großen Topf und koche sie für 20 Minuten weich. Immer wieder umrühren, denn Quitten brennen sehr leicht an!
4.) Wenn nötig, musst du etwas Wasser dazu tun.
5.) Gib nun diesen Brei in eine starke Küchenmaschine oder Thermomix und zerkleinere das Ganze.
6.) Streiche das Ganze nun durch einen Sieb oder eine Flotte Lotte. So kannst du die unangenehmen Kerne raus machen und du bekommst eine sehr flaumige Marmelade.
7.) Gib nun diese Masse wieder in einen Topf und gib den Gelierzucker hinzu.
8.) Koche das Ganze nochmals, bis es geliert.
9.) Fülle die Marmelade nun in Gläschen ab und lass sie erkalten.

So sehen Quitten aus