

## Apfel-Pflaumen-Salat



Zutaten für 4 Personen:

### Für das Topping:

125 g kernige Haferflocken  
100 g gehobelte Mandeln  
2 EL Puderzucker

### Für das Fruchtdressing:

200 g Quitten- oder Johannisbeergelee  
75 ml Apfelsaft  
20 g Rosinen  
1 TL Ingwerpulver

### Für den Salat:

3 rotschalige Äpfel (ca. 450 g)  
8 rote Pflaumen (ca. 750 g)  
500 g Joghurt (3,5 Prozent Fett)  
1 Pck. Vanillezucker  
--

### Zubereitung:

Backofengrill auf ca. 240° C vorheizen. Haferflocken und gehobelte Mandeln mischen, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech gleichmäßig verteilen. Puderzucker darauf sieben. Das Topping ca. 6 Minuten goldbraun rösten, abkühlen lassen. Für das Fruchtdressing Gelee, Apfelsaft, Zitronensaft, Rosinen und Ingwer in einem Topf verrühren und unter Rühren einmal kurz aufkochen. Den Topf von der Kochstelle nehmen. Für den Salat Äpfel und Pflaumen abspülen und abtrocknen. Beides entkernen und in Spalten schneiden. Mit der heißen Fruchtsoße im Topf mischen, ca. 10 Minuten ziehen lassen. Joghurt mit Vanillezucker verrühren. Den Apfel-Pflaumen-Salat mit Vanillejoghurt und Topping anrichten.

Rezept: Maria Rülker, Gläserne Küche, Oelde; Fotos: Hubert Kemper