



Pita mit Aprikosenquark und Zimt

Zubereitung

1. Den Quark mit dem Rosenwasser und der Milch cremig rühren.
2. Die Aprikosen in kleine Würfel schneiden und mit dem braunen Zucker in die Pfanne geben. Die Rosinen dazugeben und alles für drei Minuten karamellisieren lassen.
3. Die Aprikosen-Rosinen-Mischung unter den Quark rühren.
4. Zum Servieren die Pitabrote nach Packungsanleitung zubereiten, mit dem Quark füllen, mit dem Zimt bestreuen und mit den Minzblättern garnieren.



Zutaten

- 4 Weizen Pita von Mestemacher
- 500 g Quark
- etwas Milch
- 1 TL Rosenwasser
- 500 g Aprikosen
- 2 Handvoll Rosinen
- 1 EL braunen Zucker
- 1 TL Zimt
- Minze zum Dekorieren



Foto: Susanne Brauer, Kochmädchen