

Crème-Dessert, Pflaumen-Kompott, Walnuss-Streusel

Für zwei Personen

6 Pflaumen, TK	1 Zitrone	100 g Walnusskerne
40 g Vollkornmehl	40 g Weizenmehl	50 g brauner Zucker
3 EL Zucker	1 Pck. Vanillezucker	50 g kalte Butter
100 g Griechischer Joghurt	100 g Mascarpone	150 g Sahne
$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Kardamon	$\frac{1}{2}$ TL gemahlener Anis	1 Prise Salz

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für das Kompott die Zitrone halbieren und die eine Hälfte auspressen. Den Saft zusammen mit den Pflaumen, zwei Esslöffeln Zucker und einem Esslöffel Wasser in einem mittelgroßen Topf für 15 Minuten bei gelegentlichem Rühren köcheln lassen, bis die Früchte weich sind. Das Kompott anschließend abkühlen lassen. Für die Streusel das Vollkorn- und Weizenmehl, die Butter, den braunen Zucker und eine Prise Salz in eine große Schüssel geben und mit den Fingern zu einem Streuselteig kneten. Die Walnusskerne untermischen und die Streusel anschließend auf einem Blech mit Backpapier verteilen. Im Backofen für 15 Minuten backen und die Streusel hinterher abkühlen lassen. Die Sahne, den griechischen Joghurt und die Mascarpone in einer großen Schüssel zu einer Crème rühren und eine halbe Packung Vanillezucker, einen Esslöffel Zucker, den Kardamon und den Anis unterheben. Alles etwa 30 Sekunden mit dem Handrührgerät aufschlagen. Ein Drittel der Streusel auf zwei Dessertgläser verteilen und mit zwei Dritteln des Kompotts und der Crème bedecken. Darauf erneut ein Drittel der Streusel verteilen, die restliche Crème und das restliche Kompott darüber geben. Das Crèmedessert mit dem Pflaumenkompott und den Walnussstreuseln auf Tellern anrichten und servieren.

Maximilian Ziegert am 02. Januar 2014