

Zwetschgen-Schichtdessert

Für zwei Personen

Für die Zwetschgen:

8 TK-Zwetschgen	$\frac{1}{2}$ Zitrone	2 EL Pflaumenwein
5 EL Zucker	1 Zimtstange	1 Gewürznelke

Für die Creme:

150 g Quark, 20%	150 g Mascarpone	1 EL Ahornsirup
------------------	------------------	-----------------

Für die Brösel:

50 g Butter	70 g gemahlene Haselnüsse	50 g Semmelbrösel
50 g brauner Zucker		

Für die Garnitur:

Puderzucker	4 Blätter Minze
-------------	-----------------

Zwetschen auftauen lassen. Für die Zwetschgen Zitrone auspressen. Zwetschgen in mundgerechte Stücke schneiden. Zucker in einer Pfanne schmelzen. Zimtstange, Gewürznelke und Zwetschgen hinzufügen und kurz schmoren. Dann mit Pflaumenwein ablöschen und einkochen. Mit Zitronensaft abschmecken. Nelke und Zimtstange wieder entfernen. Auskühlen lassen.

Für die Creme Quark, Mascarpone und Ahornsirup miteinander verrühren.

Für die Brösel Butter schmelzen, Semmelbrösel und Haselnüsse dazugeben und anrösten. Zucker untermischen. Ebenfalls auskühlen lassen.

Zum Anrichten in Gläsern abwechselnd Brösel, Creme und Zwetschgen übereinanderschichten.

Mit den Bröseln abschließen, mit Puderzucker bestäuben, mit Minze garnieren und servieren.

Daniel Greineder am 29. September 2016