

Zwetschgen-Creme mit geröstetem Pumpernickel

Für vier Portionen

Für die Crème:

300 g Zwetschgen 30 g Zucker 250 g Mascarpone
1 Zitrone

Für die Pumpernickel:

2 Scheiben Pumpernickel 20 g Butter 20 g Zucker
1 Prise Zimt 2 EL Pflaumenmus 4 cl Pflaumenschnaps

Zum Anrichten: 4 Stiele Minze

Zwetschgen waschen, entkernen und würfeln. Mascarpone mit Zucker und den Saft der Zitrone in eine Schüssel geben und mit dem Schneebesen des Handrührers aufmixen. Zwetschgenwürfel untermischen. Pumpernickel in einer Küchenmaschine grob zermahlen. Zusammen mit der Butter, dem Zucker und Zimt in eine Pfanne geben und unter Rühren anrösten. Anschließend auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Pflaumenmus mit Pflaumenschnaps verrühren. Zwetschgencreme in Dessertgläser verteilen. Die Pflaumensauce darauf geben und mit dem Löffelstiel marmorieren. Zuletzt mit den Pumpernickel-Bröseln bestreuen. Mit Minze garnieren.

Horst Lichter am 20. September 2014