

Zwetschkenknödel im Glas

Zutaten:

Für 6 Personen:

Für die Topfencreme:

1 Vanille Quimiq, 120 g Topfen, 1/8 l Obers, Saft von ½ Orange, Zucker nach Geschmack

Für den Zwetschkenröster:

2 EL Zucker, 1 kleines Stamperl Rum (38%), 300 g Zwetschken, Zimt, 1 EL Vanillepuddingpulver

Für die Brösel:

1 EL Butter, 120 g Semmelbrösel, 1-2 EL Nüsse gerieben, Zucker und Zimt,

Zubereitung:

Zwetschken entsteinen und halbieren. Den Zucker in einem Topf ohne umrühren schmelzen und mit Rum ablöschen. Die Zwetschken dazugeben und zugedeckt etwa 5 Minuten dünsten lassen. Das Puddingpulver mit etwas Wasser glatt rühren und kurz mitkochen lassen. Mit etwas Zimt abschmecken und auskühlen lassen.

Quimiq glatt verrühren und mit Topfen, Zucker und Orangensaft vermischen. Das geschlagene Obers unterziehen.

Die Brösel mit den Nüssen in Butter zu schöner Farbe rösten und mit Zimt und Zucker abschmecken.

In vorbereitete Dessert-Gläser zuerst den Zwetschkenröster gleichmäßig einfüllen.

Die Topfencreme, am besten mit einem Spritzbeutel darüber verteilen und mit der Bröselmischung bestreuen.

Evtl. mit Zwetschkenspalten und Melisse (Minze, Waldmeisterblätter,..) dekorieren!

Tipp:

Für den Zwetschkenröster eignen sich auch tiefgekühlte Zwetschken!

Statt Rum kann auch Orangensaft oder Apfelsaft zum Ablöschen verwendet werden!

Gutes Gelingen wünscht Elfriede Schachinger!