

# Zwetschgen-Schicht-Dessert

---

😊 [happy-mahlzeit.com/2021/09/10/zwetschgen-schicht-dessert](https://happy-mahlzeit.com/2021/09/10/zwetschgen-schicht-dessert)

## Zutaten für 2 Personen

### Für die Zwetschgen:

- 8 TK-Zwetschgen
- ½ Zitrone
- 2 EL Pflaumenwein
- 5 EL Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Gewürznelke

### Für die Creme:

- 150 g Quark 20% Fett
- 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

## Zubereitung:

Zwetschen auftauen lassen.

Für die Zwetschgen Die 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.

Rezept: Daniel Greineder

Quelle: Die Küchenschlacht vom 29. September 2016

Episode: Hauptgang & Dessert