

Pflaumen-Zimt-Crème

Rezept-Info:

Menü: Dessert
Zubereitungszeit: 15 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten:

100 g	Pflaumen, getrocknet	100 g	Apfelsaft, naturtrüb
60 g	Mandeln, gemahlen	200 g	Äpfel, säuerlich
10 g	Zitronensaft	160 g	Magerquark
15 g	Honig	1 g	Zimt, gemahlen
	Minzblätter zum Garnieren		Saisonfrüchte zum Garnieren

Zubereitung:

Die getrockneten Pflaumen würfeln und 20 Minuten in Apfelsaft einlegen. Die Mandeln in einer trockenen Pfanne andarren und erkalten lassen. Äpfel waschen, grob raspeln und mit Zitronensaft vermengen. Die eingeweichten Pflaumen pürieren, mit den restlichen Zutaten vermengen und mit Zimt und evtl. noch etwas Zitronensaft abschmecken. Die Pflaumen-Zimt-Creme portionieren und mit Saisonfrüchten und einem Minzblatt garnieren.