

Dauer: Mittel

.....

Kategorie: Nachspeisen

.....

Saison: Herbst

.....

Für: 4 Personen

.....

Verfasst von: Erika Schwab-Röck

.....

Zutaten

.....

250 G Zwetschken

.....

250 G Topfen

.....

250 G Schlagobers

.....

50 G Vollkornbrösel

.....

50 G gehackte Haselnüsse

.....

Rum

.....

Honig

.....

Vanillezucker und Zitrone nach Belieben

Butter zum Anrösten

Zimt

Zubereitung

1. Zwetschken in Spalten schneiden, mit etwas Rum und Honig andünsten.
2. Auf vier Gläser verteilen und auskühlen lassen.
3. Topfen mit Honig verrühren und nach Belieben Vanillezucker und Zitronensaft hinzufügen.
4. Schlagobers schlagen und unter die Topfenmischung rühren.
5. Die Creme auf Zwetschkenröster aufteilen.
6. Vollkornbrösel und gehackte Haselnüsse in Butter anrösten.
Mit Zimt und Honig abschmecken.
7. Brösel-Nuss-Mischung auf die Creme verteilen.

Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.