

## Zwetschken-Tiramisu

**Zubereitungszeit:**

**ca. 75 Min.**

### Zutaten für 6 Gläser x 2,5dl

800 g Zwetschken entsteint  
gewogen  
1 Zitrone – Saft  
50 g Zucker  
1 Zimtstange

#### Creme

500 g Halbfettquark  
250 g Mascarpone  
50 g Zucker  
1 Vanilleschote  
Herausgekratzte Samen, nach  
Belieben

#### Kekskrümel

150 g Butterkekse



### Zubereitung:

Für das Kompott die Zwetschken vierteln. Mit dem Zitronensaft, dem Zucker und der Zimtstange in eine Pfanne geben und aufkochen. So lange leicht köcheln lassen, bis die Zwetschken zu zerfallen beginnen und die Flüssigkeit etwas eingekocht ist.

Die Zimtstange entfernen und das Kompott falls nötig mit einem Kartoffelstampfer noch etwas zerdrücken. Auskühlen lassen.

#### Creme:

In einer Schüssel die Zutaten für die Creme mit einem Schwingbesen gut verrühren.

Für die Kekskrümel die Butterkekse gut in einer Plastiktüte mit Hilfe eines Fleischklopfers zerbröckeln.

Creme, Kompott und Kekskrümel abwechselungsweise und in mehreren Schichten in Gläser füllen. Abschließen mit einer Schicht Kekskrümel und kaltstellen.

**Weinempfehlung:**

Kaffee oder Espresso

**Kochabend:**

05. Okt, 2022 / Jürgen H.