Zwetschkenknödel im Glas

Dauer: Mittel Kategorie: Nachspeisen Vegetarisch Saison: Herbst



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.

SEMINAR BÄUERINNEN