Zwetschken-Amarettini-Dessert

Wer im Spätsommer oder im Herbst gerne Zwetschken zum Dessert vernascht, der sollte mal das Rezept von dem Zwetschken-Amarettini-Dessert probieren.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

200 g	Zwetschken
Nach Belieben	brauner Zucker
1 Prise	Zimt
150 g	Mascarpone
150 g	Joghurt (Sorte nach Belieben)
1 Prise	Vanillezucker
50 g	Amarettini (Mandelkekse)

Zubereitung

1. Für das **Zwetschken-Amarettini-Dessert** zuerst die Zwetschken waschen, der Länge nach halbieren, entsteinen und zusammen mit etwas braunem Zucker (Süße nach Belieben) in einen Topf geben.

2. Nun alles auf dem Herd ca. 5 – 10 Minuten unter gelegentlichem Rühren weich köcheln, mit Zimt würzen und hinterher auskühlen lassen.

3. Derweil die Amarettini grob zerbröseln.

4. Dann den Mascarpone und den Joghurt zusammen mit einer Prise Vanillezucker in eine

Schüssel geben und glatt rühren.

5. Jetzt die Keksbrösel auf 2 Gläser aufteilen. Dabei eventuell etwas für die Dekoration zurückhalten.

6. Anschließend ca. die Hälfte der Creme auf die beiden Gläser aufteilen.

7. Nun die zerkochten Zwetschken auf die Gläser verteilen.

8. Letztendlich die restliche Creme auf die Gläser verteilen. Vor dem Servieren kann man die Gläser noch mit einem weiteren Mandelkeks, Keksbrösel und einem Blatt Melisse dekorieren.

Tipp

Wer möchte, der kann die Zwetschken für das Zwetschken-Amarettini-Dessert mit einem Schuss Rum oder Amaretto verfeinern. Außerdem schmeckt das Dessert auch mit einem zusätzlichem Schuss Eierlikör.