

Zwetschken-Dessert

Dieses Zwetschken-Dessert ist ein fruchtiges Schichtdessert mit Topfen-Oberscreme und Löffelbiskuit. Eine köstliche Rezept-Idee zur Zwetschkensaison im Spätsommer und Herbst.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 5 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

250 g	Zwetschken (entsteint)
25 ml	Traubensaft (roten)
50 g	braunen Zucker
0.5 Stk.	Bio-Zitronen (Schale unbehandelt)
250 g	Speisetopfen
1 Packung	Bourbon Vanillezucker
50 g	Biskotten (Löffelbiskuit)
50 ml	Schlagobers (Schlagsahne)

Zubereitung

1. Um ein **Zwetschken-Dessert** zuzubereiten, die Zwetschken gründlich waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend das Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Zwetschkenwürfel gemeinsam mit dem Traubensaft und die Hälfte vom braunen Zucker in einen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten weich garen. Die Zwetschken sollten weich sein, aber noch etwas Struktur behalten.
2. Die Bio-Zitrone heiß waschen und die Schale mit einem Zestenreißer fein abziehen. Anschließend die Zitrone auspressen. Die warmen Zwetschken mit den Zitronenzesten und etwa Zitronensaft abschmecken. Die Zwetschkenmischung anschließend vollständig abkühlen lassen.
3. Nun den Speisetopfen mit dem restlichen Zucker und dem Vanillezucker glatt verrühren. Das

Schlagobers steif schlagen und anschließend vorsichtig unter die Topfenmasse heben. So entsteht eine wunderbar luftige Creme.

4. Die Biskotten in mundgerechte Stücke brechen. Die Biskottenstücke als erste Schicht in eine größere Glasschüssel oder auf zwei kleinere Dessertgläser verteilen. Die vorbereitete Topfen-Schlag-Creme gleichmäßig darauf verteilen. Zum Abschluss die abgekühlten Zwetschken samt etwas Fruchtsaft auf der [Creme](#) verteilen. Das Zwetschken-Dessert kann direkt serviert werden oder vor dem Servieren noch etwas im Kühlschrank durchziehen.

Tipp

Für eine besonders schöne Optik kannst du das Zwetschken-Dessert mit einer Biskotte, etwas Zitronenschale oder frischen Minzeblättern dekorieren. Auch ein paar gehackte Mandeln passen hervorragend zu den fruchtigen Zwetschken.