

# Oberländer Zwetschgen-Dessert

---

Oberländer Zwetschgen-Dessert

Schwierigkeit:    einfach

Zeit:                      40 Minuten    (+ 2 Std kühl stellen)

Menu: [11.9.2019](#)

Creatio [Stefan Würsch](#)

Zutaten für 12 Personen:

Kompott:

1 kg frische Zwetschgen  
2dl Rotwein  
2dl Wasser  
3 Esslöffel Zucker  
1 Zimtstange

Zimtmousse:

7.5 dl QimiQ  
3 Haselnussjogurt    180gr  
7 El Zucker  
9 Tl Zimtpulver  
5 dl Vollrahm

Zubereitung:

Kompott:

Zwetschgen halbieren und entsteinen  
Rotwein, Wasser, Zucker und Zimtstange in einer Pfanne aufkochen  
Zwetschgen zugeben, sanft köcheln lassen, die Früchte sollen nicht zerfallen  
  
Eventuell mit Zucker und Wein noch etwas abschmecken, Zimtstange entfernen  
  
Erkalten lassen und kühl stellen

Zimtmousse:

QimiQ kräftig rühren, Jogurt, Zucker und Zimtiterrühren. Rahm steif schlagen und vorsichtig unterziehen.  
Zugedeckt 2 Std. kühl stellen

Anrichten: Kompott auf Teller verteilen. Zimtmousse mit einem Esslöffel portionieren und auf das Kompott legen

