

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 Ei 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 Zimt untermischen. 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

