



Zwetschgen Dessert



Zutaten für 4 Personen:

- 400g Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln
- 1-2 EL Rohrohrzucker (je nach Geschmack und Säuregehalt der Früchte)
- ½ Zimtstange
- ¼ TL Kardamom-Pulver
- 1 Nelke
- ½ Anisstern
- 200 ml Mandel- oder Sojaschlagcreme Vanillezucker oder Zucker und Vanillemark
- 6-8 Stk. Löffelbiskuits/Biskotten oder veganes Biskuit (Rezept siehe unten)

Zubereitung

Die Zwetschgen in eine Pfanne auslegen, mit Zucker und den Gewürzen bestreuen und für ca. 20 Minuten mit geschlossenem Deckel (ohne Hitze) ziehen lassen.

Die Früchte für ca. 10-15 Minuten (je nach Grösse) bei mittlerer Hitze weichkochen, gelegentlich umrühren. Das Kompott vom Herd nehmen, Zimtstange und Anisstern entfernen. Nach Geschmack nachsüßen, evtl. noch mehr Zimt hinzufügen und alles auskühlen lassen.

Inzwischen den Rahm zu Schlagsahne steif schlagen, nach Geschmack süßen und mit Vanille(-zucker) abschmecken.

Löffelbiskuits brechen, den Boden von 4-6 kleinen Portionsschalen damit auskleiden. Das Zwetschgenkompott darauf verteilen und jeweils mit einer Sahnehaube bedecken. Für 1-2 Stunden kühl stellen.