

ZWETSCHGEN TIRAMISU

Schwierigkeit: einfach / ca. 35 Min. Arbeitszeit

Mit dem Rezept von "[wino.bio](#)", eine Biokiste aus Heilbronn, möchten wir dir den Herbst versüßen. Mit einem unserer Kürbis-Rezepte kombiniert, hast du rucki-zucki ein leckeres Herbst-Menü.

ZUTATEN

ca. 4 Personen

500 gr Zwetschgen

100 gr Zucker

1 Stange Zimt

3 EL brauner Rum

200 gr Crème fraîche

250 gr Naturjoghurt

100 gr Löffelbiskuits

1 TL gemahlener Zimt

0,5 TL gemahlene Nelken

4 EL Zwetschgenlikör (oder Apfelsaft)



ZUBEREITUNG

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. 50 g Zucker in einem Topf ohne zu rühren zum Schmelzen bringen. Zimtstange, Zwetschgen und Rum zugeben, dann umrühren. Wenn der Zucker fest geworden ist, löst er sich wieder während des 10 minutigen Kochvorgangs. Immer wieder umrühren.

Wenn die Zwetschgen weich sind, auskühlen lassen.

Joghurt und Crème fraîche mit 50 g Zucker cremig rühren. Löffelbiskuits grob zerbröseln, mit dem Likör und ca. der Hälfte des Saftes von den gekochten Zwetschgen befeuchten (sie sollten nicht klebrig nass sein, sondern bröselig feucht).

Die Keksmasse auf 4 Nachtschgläser verteilen.

Die Hälfte der Joghurt-Crème darauf verteilen, Zwetschgen einschichten und mit Joghurt-Crème abschließen, mit Zimt bestäuben und mindestens eine Stunde in Kühlschrank stellen. Der Nachtsch kann gut vorbereitet werden, da ihm eine längere Kühlzeit gut tut.

Alternativ zum Zwetschgenlikör, kann auch ein Zwetschgenschnaps oder anderer Likör verwendet werden, oder man verwendet "nur" den Saft von den gekochten Zwetschgen. Für Kinder: den Alkohol durch Apfelsaft ersetzen.