

„Schichtspeise“ zum Verlieben - auch eignen sich (Pflaumen) & Marillen bestens dazu. . .

Zutaten für 5 Personen:

15	ST	Zwetschken
150	g	Zucker, brauner
		Saft einer Orange & einer Zitrone
350	ml	Rahm
50	g	Honig
200	g	Sauerrahm – kann auch Joghurt sein. . .
3	EL	Pistazien, grob gehackt

Herstellung:

1. Backofen auf 190 °C vorheizen.
2. Zwetschke waschen, halbieren und entkernen.
3. Backblech mit Backpapier auskleiden, Zucker darauf verteilen und Marillen mit der Schnittseite nach unten auf den Zucker legen.
4. Gut andrücken und dann umdrehen.
5. Zwetschken mit Orangen- und Zitronensaft beträufeln.
6. Zwetschken im Backofen 20 bis 25 Minuten braten, bis sie an den Rändern golden werden.
7. Herausnehmen und am Blech vollständig auskühlen lassen. 10 Zwetschkenhälften und 3 EL Saft vom Backblech mit einem Stabmixer pürieren und zur Seite stellen – den restlichen Saft vom Backblech aufheben.
8. Sauerrahm mit Honig glattrühren.
9. Rahm aufschlagen (nicht zu fest – darf noch cremig sein) und unter die Sauerrahmmasse unterrühren.
10. Das Zwetschkenpüree vorsichtig unterheben.
11. Beim Anrichten der „Schichtspeise“ in die Gläser abwechseln zuerst eine Zwetschkenhälfte, dann Creme, Zwetschkenhälfte und mit der Creme abschließen.
12. Mit den restlichen Zwetschkenhälften bzw. mit etwas Saft (vom Backblech) anrichten und mit den Pistazienstücken vollenden.

