

	© Erika Schwab-Röck

Dauer: Mittel
Kategorie: Nachspeisen
Saison: Herbst
Für: 4 Personen
Verfasst von: Erika Schwab-Röck

Zutaten

250 G	Zwetschken
250 G	Topfen
250 G	Schlagobers
50 G	Vollkornbrösel
50 G	gehackte Haselnüsse
	Rum
	Honig

Vanillezucker und Zitrone nach Belieben

Butter zum Anrösten	
Zimt	•

Zubereitung

- 1. Zwetschken in Spalten schneiden, mit etwas Rum und Honig andünsten.
- 2. Auf vier Gläser verteilen und auskühlen lassen.
- 3. Topfen mit Honig verrühren und nach Belieben Vanillezucker und Zitronensaft hinzufügen.
- **4.** Schlagobers schlagen und unter die Topfenmischung rühren.
- 5. Die Creme auf Zwetschkenröster aufteilen.
- Vollkornbrösel und gehackte Haselnüsse in Butter anrösten.Mit Zimt und Honig abschmecken.
- 7. Brösel-Nuss-Mischung auf die Creme verteilen.

Vor dem Servieren nach Belieben dekorieren.