

Zimtquark auf Zwetschgenkompott

500 g Mager- oder Vollmilchquark

2-4 Std. in einem feinen Sieb oder einem Geleetuch im Kühlschrank abtropfen lassen

2 EL Honig, flüssig
2 dl Rahm, geschlagen

unter den abgetropften Quark ziehen

3 dl Süssmost
1 Nelke
1 kleine Zimtstange
1 Sternanis

in eine Pfanne geben

1,2 kg Zwetschgen, halbiert

zugeben, zusammen aufkochen, im Sud auskühlen lassen

2 EL Honig, flüssig

zugeben, mischen
Gewürze entfernen, Kompott auf Teller anrichten
Die Quarkcreme darauf verteilen

Geeignet für:

Schwierigkeitsgrad: mittlere Anforderung