

ZWETSCHGEN-CAPPUCCINO



Ein feines Dessert
aus Schweizer Milch.



Kurzer Transportweg - ihr Beitrag zum Klimaschutz

ZUTATEN

Zubereitung: ca. 45 Minuten

Kühl stellen: ca. 3 Stunden

Für 6 Personen

6 Gläser von je 2 dl Inhalt

800 g Zwetschgen, entsteint, geviertelt

0,5 dl Apfelsaft

½ Zitrone, wenig abgeriebene Schale und 1 EL Saft

90 g Gelierzucker

150 g Mascarpone

1 EL Zucker

½ Päckchen Vanillezucker

½ Vanillestängel, ausgeschabtes Mark

2 dl Halbrahm, 20 Minuten in den Tiefkühler
gestellt

Kakaopulver oder Zimt zum Bestäuben



ZUBEREITUNG

1 Zwetschgen, Apfelsaft, Zitronenschale und -saft sowie Gelierzucker aufkochen. Zugedeckt 10-15 Minuten weich köcheln, pürieren, auskühlen lassen. Zwetschgenmus in Gläser abfüllen, zugedeckt 2-3 Stunden kühl stellen.

2 Mascarpone mit Zucker, Vanillezucker und Vanillemark glatt rühren. Rahm steif schlagen, darunterziehen. Auf dem Zwetschgenmus verteilen, mit Kakaopulver oder Zimt bestäuben. Sofort servieren.

Das Zwetschgenmus kann ½-1 Tag im Voraus zubereitet werden. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren. Nach Belieben 1 Zimtstängel mit den Zwetschgen mitkochen. Vor dem Pürieren entfernen.