

Sonntägliche Götterspeise

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

2.5 dl	Apfelsaft
1	Zimtstange
500 g	Zwetschgen
500 g	Magerquark
1 dl	Milch
100 g	Schokolade weiss
2 dl	Halbrahm
12 Scheiben	Zwieback
	Puderzucker



Zubereitung:

Apfelsaft und Zimt aufkochen, die Zwetschgen darin knapp weichkochen. Auskühlen lassen.

Für die Schokoladencreme den Quark mit der Milch verrühren und die Schokolade dazu raffeln.

Den Rahm steif schlagen und unter die Creme rühren. Das Zwetschgenkompott nach Belieben mit Puderzucker süßen, den Zwieback grob zerbröckeln und lagenweise mit Kompott und Creme in eine Glasschale schichten.

Lauwarm oder gekühlt servieren und nach Belieben mit Melisse, Zimt und wenig weisser Schokolade dekorieren oder mit etwas Puderzucker überstäuben.