

## Zwetschgencrème

Rezept für 6 Personen

### Zutaten:

#### *Zwetschgen:*

900 g Zwetschgen  
6 EL Honig  
6 EL Wasser  
3 EL Zitronensaft

#### *Crème*

450 g Joghurt  
225 g Rahmquark  
6 EL Honig  
3 dl Vollrahm



### Zubereitung:

#### *Zwetschgen:*

Zwetschgen halbieren, entsteinen, mit Honig, Wasser und Zitronensaft zugedeckt in einer Pfanne ca. 5 Minuten knapp weichköcheln. Die Zwetschgen herausnehmen. Den Sud bis auf ca. 6 Esslöffel einkochen. Die Zwetschgen wieder begeben und auskühlen.

#### *Crème:*

Joghurt, Quark und Honig in einer Schüssel verrühren.  
Den Rahm steif schlagen und sorgfältig unter die Crème ziehen.

Die Crème und die Zwetschgen schichtweise in Gläser füllen und servieren