

Marillenknödel im Glas

Zutaten:

Zutaten Creme:

- 250 g Topfen
- 2 EL Staubzucker
- 1 Becher Schlagobers
- 1 P. Vanillezucker

Zutaten Kompott:

- 10 Marillen
- Etwas Wasser oder Likör
- 1 Zimtstange
- 2 Gewürznelken
- 2 Blatt Gelatine

Sonstige Zutaten:

- 50 g Mandeln oder Walnüsse
- 1 EL Honig



Zubereitung:

- Marillen klein schneiden und mit den Gewürzen weich dünsten.
- 2 Blatt Gelatine einweichen und unterrühren.
- Für die Creme Topfen und Staubzucker cremig rühren, Obers mit Vanillezucker steif schlagen und unterheben.
- Die Mandeln mit dem Honig karamellisieren.
- Die Hälfte der Creme in Gläser verteilen, dann das Marillenkompott darauf verteilen, mit der restlichen Creme bedecken und zum Schluss mit den karamellisierten Mandeln oder Walnüssen bestreuen.

Dieses Rezept stammt aus dem Stammtisch für die kreative Küche „Allerlei Köstlichkeiten aus heimischem Obst und Gemüse“