

Dörrpflaumen-Creme

Anzahl Personen: 6

© Infovita GmbH

Menge	Zutaten	Bearbeitung
350 g 4.5 dl	Dörrpflaumen entsteint Wasser	12 Std. einweichen
0.5 KL 0.5 KL 1 EL 3 EL	Lebkuchengewürz Vanillepulver Zitronensaft Vollrohrzucker	
6 EL 300 g	Baumnusskerne Joghurt nature	grob hacken
200 ml	Rahm Baumnusskerne	steifschlagen

Anleitung

1. Die Dörrpflaumen 12 Std. in der angegebenen Wassermenge einweichen
2. Eingeweichte Dörrpflaumen mit dem Einweichwasser, Lebkuchengewürz, Vanillepulver, Zitronensaft und Vollrohrzucker pürieren.
3. Pflaumenmus mit Joghurt und gehackten Baumnusskerne vermischen.
4. Den steifgeschlagenen Rahm unterziehen. Kühl stellen.
5. Mit gehackten Baumnusskernen bestreuen und servieren.

Tipp: Diese Creme kann auch mit süssen Dörraprikosen oder Datteln hergestellt werden. Die Gewürze entsprechend abändern.

