

Hier und heute



Zwetschgenröster mit Nusskrokant und Vanillequark

Konditormeisterin Theresa Knipschild stellt aus Zwetschgen ein köstliches Dessert her. Für ihre Zwetschgenröster mariniert sie das heimische Obst in Rotwein oder rotem Traubensaft. Abgerundet wird das Dessert mit Vanillequark und Nusskrokant.

Rezept

Zwetschgenröster mit Nusskrokant und Vanillequark

von Konditormeisterin Theresa Knipschild

Zutaten Zwetschgenröster

- 500 g Zwetschgen
- 70 g Zucker
- 30 ml Wasser
- 100 ml Rotwein oder roten Traubensaft
- 1 EL Speisestärke
- 3 Msp. Zimt
- 2 Msp. Lebkuchengewürz

Zubereitung

Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen. Den Zucker mit Wasser in einem Topf bernsteinfarben karamellisieren. Wenn die Farbe erreicht ist, Rotwein oder Traubensaft zugeben. Zimt, Sternanis und Lebkuchengewürz ebenfalls zugeben. Ca. zwei Minuten einkochen lassen. Speisestärke zufügen und bei mittlerer Hitze unter Rühren aufkochen. Zwetschgen damit vermischen und circa 10 Minuten ziehen lassen.

Zutaten Vanillequark

- 250 g Quark oder vegane Alternative
- 200 g Frischkäse oder vegane Alternative
- Zucker oder Süßungsmittel nach Geschmack z.B. Agavendicksaft
- Mark einer ½ Vanilleschote
- Abrieb einer viertel Bio-Orange

Zubereitung

Quark und Frischkäse oder 450 g vegane Alternative mit Vanillemark und Orangenabrieb vermischen. Mit Zucker oder Süßungsmittel nach Geschmack süßen. Die Quarkcreme in Gläser füllen. Kurz vor dem Servieren Zwetschgenröster noch warm auf die Creme schichten. Mit grob gehackten Nusskrokant bestreuen.

Zutaten Nusskrokant

- 100 g ganze, ungeschälte Haselnüsse
- 70 g Zucker
- 30 ml Wasser
- Prise Salz

Zubereitung

Ein Backpapier auf der Arbeitsfläche auslegen. In einer Pfanne Zucker und Wasser bei hoher Temperatur aufkochen lassen. Dabei nicht rühren. Haselnüsse zugeben und vorsichtig rühren. Die Haselnüsse bekommen eine weißliche Kruste, bei mittlerer Hitze weiter ständig rühren. Das ist sehr heiß, nicht mit den Fingern berühren!

Der Zucker fängt an zu karamellisieren. Wenn die Nüsse rundherum glänzen, eine Prise Salz zugeben. Umrühren und auf dem Backpapier mit einem Löffel flach verteilen. Abkühlen lassen. In Stücke brechen oder grob hacken.

Tipp: In einem luftdichten Behälter bleiben die Nüsse zwei bis drei Tage knusprig.