

Punschzwetschgen mit Schmand-Zimt-Creme

Menge	Zutaten	Zubereitung
500 g	Zwetschgen	Die Zwetschgen entsteinen oder gefrorene Zwetschgen kurz antauen lassen
2 EL	Zucker	Den Zucker und Lebkuchengewürz in ¼ l Wasser aufkochen , die Zwetschgen dazugeben und ca. 5 Minuten köcheln , dann vom Herd nehmen die Zwetschgen abfischen. Saft nochmals aufkochen.
¼ l	Wasser	
1 TL	Lebkuchengewürz	
30 g	Speisestärke	Stärke und 2 – 3 EL kaltes Wasser verrühren und unter Rühren in den kochenden Saft geben. Zwetschgen zufügen und dann auskühlen lassen.
Creme:		
200 g	Schmand	Schmand, Quark, Zucker, Milch und Zimt miteinander cremig rühren und abschmecken
500 g	Magerquark	
80 g	Zucker	Abwechselnd mit den Punschzwetschgen in Gläser schichten Mit Zimt bestreuen und mit Melisse verzieren
100 ml	Milch	
½ TL	Zimtpulver	