# Pflaumen-Sahne-Dessert

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach

## Zutaten

für 4 Portionen

| | |
|---|---|
| Pflaumen | 500 g |
| Apfelsaft | 50 ml |
| Brauner Zucker | 60 g |
| Schlagsahne | 400 g |
| Puderzucker | 2 EL |

## Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, Sieb, Pürierstab, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Pflaumen grob würfeln und in einem Topf mit Apfelsaft und Rohrzucker aufkochen. Auf mittlerer Stufe ca. 10 Min. sehr weich dünsten. Pflaumen leicht abkühlen lassen, pürieren, durch ein Sieb streichen.

2. In einer Schüssel Sahne mithilfe eines Handrührgeräts mit Schneebesen steif schlagen. Puderzucker einrieseln lassen.

3. Abgekühltes Pflaumenpüree kurz unterschlagen und Pflaumen-Sahne-Dessert in 4 Gläser füllen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Viel Freude beim Genießen!

## Nährwerte (pro Portion)

| | |
|---|---|
| Kaloriengehalt | 253 kcal |
| Kohlenhydrate | 38 g |
| Eiweiß | 4 g |
| Ballaststoffe | 2 g |
| Fette | 11 g |