



Pflaumen-Tiramisu

Zeit gesamt
🕒 1h 30min

Zubereitungszeit
🕒 30min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	500 g
Rotwein, trocken	50 ml
Brauner Zucker	120 g
Zitronen	1 St.
Amaretto	2 EL
Quark 40 % Fett i.Tr.	500 g
Vanillinzucker	20 g
Schlagsahne	100 g
Löffelbiskuits	100 g
Mandeln, gehobelt	2 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

mittlere Schüssel, hohes Gefäß, kleiner Topf, Sieb, feine Reibe, Handrührgerät mit Schneebesen

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. In einem Topf Rotwein, 60 g Zucker und Pflaumen aufkochen und ca. 5 Min. weich garen.
2. Inzwischen Zitrone heiß waschen, etwa 1 TL Schale fein abreiben, halbieren und Saft auspressen. Pflaumen mit Zitronenschale, 1–2 TL Zitronensaft und Amaretto abschmecken und abkühlen lassen.
3. In einer Schüssel Quark mit übrigem Zucker und Vanillinzucker verrühren. In einem hohen Gefäß Sahne mit einem Handrührgerät mit Schneebesen steif schlagen und unter die Quarkmasse heben.
4. Löffelbiskuits in eine eckige Form legen, Pflaumen mit Flüssigkeit darüber verteilen. Quarkcreme darüberstreichen und Tiramisu zugedeckt mind. 1 Stunde kühl stellen.
5. Eine Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen und Mandelblättchen ohne Fett ca. 2 Min. anrösten, abkühlen lassen. Pflaumen-Tiramisu vor dem Servieren damit bestreuen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	489 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	17 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	11 g