



Pflaumen-Sahne-Dessert

Zeit gesamt
25min

Zubereitungszeit
25min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Pflaumen	500 g
Apfelsaft	50 ml
Rohrzucker	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	Ballaststoffe	2 g
Eiweiß	4 g	Fette	11 g