



Pflaumen-Sahne-Dessert

Zeit gesamt
25minZubereitungszeit
25minSchwierigkeit
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, SILVERCREST Stabmixer/ Pürierstab,
SILVERCREST 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