



# Pflaumen-Tiramisu

 Dauer  
90 min.

 Schwierigkeit  
Einfach



## Zutaten

für 4 Portionen

|                       |       |
|-----------------------|-------|
| Pflaumen              | 500 g |
| Rotwein, trocken      | 50 ml |
| Rohrzucker            | 120 g |
| Zitronen              | 1 St. |
| Amaretto              | 2 EL  |
| Quark 40 % Fett i.Tr. | 500 g |
| Vanillinzucker        | 20 g  |
| Schlagsahne           | 100 g |
| Löffelbiskuits        | 100 g |
| Mandelblättchen       | 2 EL  |

## Zubereitung

Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. In einem Topf Rotwein, 60 g Zucker und Pflaumen aufkochen und ca. 5 Min. weich garen.

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.

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.

Löffelbiskuits in eine eckige Form legen, Pflaumen mit Flüssigkeit darüber verteilen. Quarkcreme darüberstreichen und Tiramisu zugedeckt mind. 1 Stunde kühl stellen.

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 | 505 kcal |              |      |
| Kohlenhydrate  | 80 g     | Ballaststoff | 4 g  |
| Eiweiß         | 17 g     | Fette        | 12 g |