

Schnelles Dessert zum Vorbereiten

Raffiniert, süß und himmlisch! **Haselnuss-Joghurt-Creme mit Pflaumenkompott und Streusel**. So einfach kann ein schnelles Dessert zum Vorbereiten sein, wenn ein bestimmter Anlass ansteht! Mit 3 Schichten im Glas fängst du erstaunte Blicke ein. Dann legen wir mal los!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 30 Minuten Rezept
- » **ERNÄHRUNG:** Vegetarisch
- » **KALORIEN / PORTION:** 627 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 627 Kalorien | Fett: 38 g | Kohlenhydrate: 61 g | Eiweiß: 10 g | Ballaststoffe: 4 g | Zucker: 42 g

Zutaten:

Streusel:

2 Esslöffel **Haselnusskerne**, gehackt
100 Gramm **Mehl** (Typ 405)
50 Gramm **Zucker**
1 Prise **Salz**
70 Gramm **Butter**

Creme:

300 Gramm **Naturjoghurt** (10 % Fett)
50 Gramm **Haselnüsse**, gemahlen
60 Gramm **Zucker**

Kompott:

300 Gramm **Pflaumen**
2 Esslöffel **Honig**
½ Teelöffel **Lebkuchengewürz**
1 kleine Prise **Salz**

Küchenhelfer:

Topf
Küchenmesser
Digitalwaage
Dessertgläser

So wird's gemacht:

ANLEITUNGEN:

Für die Streusel:

Für die Streusel den Backofen auf 200 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Bei geringer Hitze die Butter in einem Topf schmelzen. Die Haselnüsse grob hacken und in eine Schale geben. Mit Mehl, Zucker und Salz mischen. Die im Topf geschmolzene Butter zu der Mehlmischung dazugeben und zu einem bröseligen Teig verrühren. Die Streusel mit den Händen nachformen und auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und etwa 10 Minuten backen.

Für die Creme:

Für die Creme werden 300 g Naturjoghurt in eine Schüssel gegeben. Dann 50 g gemahlene Haselnüsse und 60 g Zucker dazugeben. Mit einem großen Löffel alle Zutaten vermischen. Die Haselnuss-Joghurt-Creme gleichmäßig in 4 Dessertgläser verteilen. Falls die Creme nicht gleich zum Servieren genommen wird, zu deckeln und in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott:

Für das Kompott die 300 g Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in schmale Spalten schneiden. Sie können schon gleich in den Topf gegeben werden. Die übrigen Zutaten, wie 2 EL Honig, ½ TL Lebkuchengewürz und 1 kleine Prise Salz zu den Pflaumen geben. Den Topf auf den Herd stellen, bei kleiner bis mittlerer Hitze etwa 3 bis 4 Minuten köcheln lassen. Sobald das Pflaumenkompott fertig ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de