

Verfasser: *Fachbereich Tourismus, Umwelt und Nachhaltigkeit (TUN) der Polytechnischen Schule Horn*

Zwetschkenknödel im Glas (4P)

Zutaten:

500 g Zwetschkenröster, 1 EL Zwetschkenlikör oder Beerenlikör, Zimt, 150 g Topfen, 125 ml Joghurt, ¼ l Schlagobers, 1 Pkg. Bourbon Vanillezucker, 1 EL Zitronensaft, 40 g Kristallzucker, 2 Blatt Gelatine, 40 g Butter, 40 g Semmelbrösel, 60 g geriebene Haselnüsse, 1 EL brauner Zucker

Zubereitung:

- Butter zerlassen, Brösel, Nüsse und Zucker dazugeben und kurz rösten, erkalten lassen
- Zwetschkenröster mit Zimt und Likör pikant abschmecken, ev. pürieren
- Schlagobers schlagen, Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Topfen mit Joghurt, Zitronensaft, Zucker und Vanillezucker verrühren
- Gelatine ausdrücken, mit einigen Tropfen Wasser lauwarm schmelzen
- Ca. 3 EL geschlagenes Schlagobers in die Gelatine rühren und der Topfenmasse beimengen
- Gläser (ca. 150 – 200 ml) schichtweise mit gerösteten Nussbröseln, Creme und Zwetschkenröster füllen und mit etwas Bröseln bestreuen

Arbeitsablauf:

- Nussbrösel rösten (10 min)
- Zwetschkenröster abschmecken (5 min)
- Topfencreme zubereiten (10 min)
- Gläser schichten (5 min)
- **Zubereitungszeit: 30 min**

Warum dieses Rezept gewählt wurde?

Zwetschkenknödel im Glas sind eine spannende Variation der klassischen Zwetschkenknödel aus Topfenteig. Eine Schicht Topfen, Zwetschken und die Nussbrösel. Alle Hauptzutaten finden wir auch in diesem Rezept wieder, aber in einer völlig neuen Zusammenstellung, nämlich als geschichtetes Cremedessert.

Warum ist dieses Gericht nachhaltig?

Wir achteten beim Einkauf darauf heimische Produkte zu wählen.

Umgang mit Ressourcen und Energie

Zwetschkenröster sind eine schmackhafte Möglichkeit auch außerhalb der Saison Zwetschken zu genießen. Die Zubereitung desselben benötigt verglichen mit Tiefkühlen weniger Energie.

Getränkeempfehlung

Selbstgemachter Holunderblütensirup

