



Ein Rezept von Henriette Wulff

Weitere leckere Ideen finden Sie unter [www.henriettewulff.de](http://www.henriettewulff.de)

## Pflaumen-Traum mit Baiser & Mascarpone-Creme mit Thymian & Zitrone

### Zutaten (für 4 Personen)

400 g Pflaumen  
1 TL Speisestärke  
2 EL Apfelsaft  
1 EL Zucker  
2 Msp. Zimt  
800 g Mascarpone (oder Sahnequark)  
2 Päckchen Vanillezucker  
3-4 EL Milch  
2 TL frischer Thymian, fein gehackt  
Schalenabrieb von 1 unbehandelten Zitrone  
120 g Baiser

Außerdem: 4 Gläser zum Servieren

### Zubereitung

- Für das Kompott die Pflaumen halbieren, entkernen und dann in 2-3 cm kleine Stücke schneiden. Die Speisestärke mit dem Apfelsaft verrühren und zusammen mit den Pflaumen, Zucker und Zimt in einen kleinen Topf geben. Alles aufkochen und dann 1 Minute bei mittlerer Temperatur köcheln lassen. Dabei ab und zu umrühren.
- Für die Mascarpone-Creme die Mascarpone mit Vanillezucker, 3-4 EL Milch, Thymian und Zitronenschalenabrieb verrühren. Wird Quark anstatt der Mascarpone verwendet, muss keine Milch verwendet werden.
- Das Baiser grob mit einem Messer hacken.
- Zuerst das Pflaumenkompott, dann die Mascarpone-Creme und zum Schluss das Baiser in die Gläser schichten. Wahlweise mit Zitronenschalenabrieb und Thymianblättchen garnieren.