

# Quark-Sahne-Eierlikördessert mit Zwetschgen und Pumpernickelbröseln

## Zutaten

für 4 Dessertgläser:

250 g Quark  
200 g Sahne  
100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör  
etwas Agavendicksaft zum Süßen

500 g Zwetschgen  
100 ml Rotwein  
3 EL Zucker  
1 Stange Zimt

3 Scheiben Pumpernickel (ca. 100 g)  
3 EL Puderzucker  
3 EL Butter

## Zubereitung

Zuerst die Pumpernickelbrösel herstellen. Dafür Pumpernickel fein zerbröseln. Butter in einem Topf erhitzen, die Brösel hinzugeben und ein wenig anbraten. Puderzucker sieben und zu den Bröseln geben. Leicht karamellisieren lassen. Dann vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Zwetschgen waschen, entsteinen und vierteln. Zucker in einem Topf erhitzen, so dass er flüssig wird, die Zwetschgen hinzugeben, umrühren und mit Rotwein ablöschen. Die Zimtstange ebenfalls in den Topf geben und dann alles ca. 20 Minuten köcheln lassen. Wenn die Zwetschgen weich sind und der Rotwein fast verkocht ist, vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Sobald Zwetschgen und Pumpernickelbrösel erkaltet sind, kann die Quark-Sahne-Creme vorbereitet werden. Hierfür die Sahne steif schlagen. Quark glatt rühren, VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör einrühren und anschließend die Sahne unterheben. Mit Agavendicksaft abschmecken.

Nun die einzelnen Komponenten in etwas höhere Dessertgläser schichtweise einfüllen. Oben auf die letzte Pumpernickel-Brösel-Schicht noch ein wenig Agavendicksaft träufeln.



[Link zum Rezept: Quark-Sahne-Eierlikördessert mit Zwetschgen und Pumpernickelbröseln](#)