



Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

Trifle mit Zimt-Vanillecreme und Zwetschgen

(8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
150 g	Spekulatiuskekse	Die Spekulatius in den Gefrierbeutel geben und gut zerbröseln (z.B. mit einem Nudelholz). Dann die Krümel auf Gläser aufteilen. Ein paar Krümel als Topping aufheben.
Zubereitung Vanillecreme		
500 ml 1 1 Prise 3 3 TL 3 40 g 75 g	Milch Vanilleschote Salz Eigelb Zimt Eiweiß Speisestärke Zucker	Etwas Milch mit Vanillemark, 1 Prise Salz, Eigelb, Zimt und Stärke verrühren. Restliche Milch aufkochen und die angerührte Speisestärke dazu geben, aufkochen lassen. Eiweiß mit Zucker steif schlagen. Den Eischnee vorsichtig unter die heiße Masse heben, 1 Mal aufkochen, abkühlen lassen.
Zubereitung Zwetschgenkompott		
600 g 40 g 1 Pck. 1 1 TL 300 ml 15 g	Zwetschgen Zucker Vanillezucker Zimtstange Zitronensaft Kirschnektar Speisestärke	Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Anschließend in kleine Stücke schneiden. Zucker und Vanillezucker in einer Pfanne karamellisieren. Dann Zitronensaft und Zimtstange hinzufügen. Mit dem Kirschnektar ablöschen und ca. 5 Minuten bei mittlerer Hitze einkochen lassen. Die Stärke mit etwas kaltem Wasser anrühren und den Sud damit binden, nochmals aufkochen. Zwetschgen zufügen und ca. 1 Minute köcheln lassen. Vom Herd nehmen und abkühlen lassen.
		Die Vanille-Zimt-Creme in einen Spritzbeutel ohne Tülle oder einen Gefrierbeutel (Spitze abschneiden) füllen und dann eine Schicht auf die Gläser verteilen. Eine Schicht Pflaumen-Kompott darauf geben. Wieder eine Schicht Vanille-Zimt-Creme darauf geben. Dann eine kleine Schicht Pflaumen-Kompott darauf geben und ein paar Spekulatius-Krümeln darauf verteilen.