



## Rezepte aus dem Kulinarium der Psychosomatischen Klinik Kloster Dießen

### Zwetschgen-Creme

(6 - 8 Portionen)

Menge	Zutaten	Zubereitung
3 EL	Mandelblättchen	Mandelblättchen in einer beschichteten Pfanne ohne Fett rösten. Herausnehmen und beiseitestellen.
500 g 100 ml 5 EL 1 EL 1	Zwetschgen Wasser Rohrohrzucker Zitronensaft Zimtstange	Für das Kompott Zwetschgen halbieren, entsteinen und vierteln. Mit Wasser, Zucker, Zitronensaft und Zimtstange aufkochen. Bei mittlerer Hitze ca. 12 Minuten köcheln lassen, Zimtstange herausnehmen. Zwetschgen auskühlen lassen.
100 g 100 g	Schmand Naturjoghurt	6 Esslöffel Kompott beiseitestellen, restliches Kompott pürieren. Mit Schmand und Joghurt zu einer homogenen Creme vermengen.
150 g $\frac{1}{2}$ TL	Schlagsahne Zimt	Die Sahne mit dem Zimt steif schlagen und vorsichtig unter die Creme heben. Auf die Dessertgläser verteilen und mit dem beiseite gestellten Kompott garnieren. Mandelblättchen darüber streuen.