

WINTERTIRAMISU MIT PFLAUMEN



Zutaten für 6 Portionen

Für den Boden:

- 8 Datteln
- 90 g Dinkvollkornmehl
- ½ TL Backpulver
- 2 gehäufte TL Spekulatiusgewürz
- 90 ml Milch oder pflanzliche Alternative
- 40 ml Öl

Für die Creme:

- 250 g Magerquark oder pflanzliche Alternative
- Saft von ½ Zitrone
- 3 Msp. Vanillepaste oder -pulver
- 1 TL Zimt
- 125 g Mascarpone oder pflanzliche Alternative

Für die Pflaumenschicht:

- 200 g Pflaumen aus dem Glas mit Pflaumensaft
- Zitronensaft von ½ Zitrone
- Zimtstange
- 3 Nelken
- 3 Sternanis
- 2 TL Speisestärke

Topping:

- 4 EL gehackte Mandeln
- 2 EL Rohrohrzucker
- 2 TL Zimt
- 1 TL Spekulatiusgewürz

Zubereitung

1. Datteln möglichst klein hacken. Mehl, Backpulver und Spekulatiusgewürz in eine Schüssel geben und vermengen. Datteln, Milch sowie Öl zur Mehlmischung geben und auch diese verrühren.
2. Den Teig auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech ausstreichen und bei 160 °C Umluft für ca. 20 bis 25 min backen.
3. Währenddessen für die Creme den Magerquark mit dem Zitronensaft, der Vanillepaste und Zimt glatt verrühren und die Mascarpone unterheben, bis eine glatte Masse entsteht. Zur späteren Verwendung in den Kühlschrank stellen.
4. Pflaumen abgießen und Saft auffangen. Zum Saft Wasser hinzufügen, so dass sich 400 ml Flüssigkeit ergeben. Pflaumen und Saft zusammen mit Zitronensaft und den Gewürzen in einen Topf geben, aufkochen lassen und anschließend ohne Hitze 15 min ziehen lassen.
5. Währenddessen den fertigen Spekulatiuskeksteig zerbröckeln und gleichmäßig auf die Gläser verteilen. Von der Pflaumensaftmischung für jedes Glas 3 EL abnehmen und damit die Kekse tränken.
6. Gewürze aus Pflaumensaftmischung entfernen. Speisestärke mit etwas Wasser glattrühren. Zur Pflaumensaftmischung geben, aufkochen und anschließend abkühlen lassen.
7. In einer Pfanne gehackte Mandeln bei mittlerer Hitze rösten, anschließend Rohrohrzucker, Zimt sowie Spekulatiusgewürz vermengen und dazugeben, bis der Zucker um die Mandeln karamellisiert. Abkühlen lassen.
8. Wenn alle Komponenten kühl genug sind, die Creme und Pflaumensmischung auf den Spekulatiuskekse in den Gläsern gleichmäßig schichten und das Wintertiramisu mit den Mandeln toppen.

