



Upländer Schmandcreme mit Kompott





Upländer Schmandcreme mit Kompott

Zutaten für Creme:

300 g Upländer Schmand
1 Pck. Vanillezucker
30 g Zucker
300 g Upländer Schlagsahne

Zutaten für Kompott:

500 g Pflaumen
125 ml Wasser
50 g Zucker (evtl. mehr)
1 Zimtstange, 3 Gewürznelken

Für die Creme Schmand, Vanillezucker und Zucker verrühren. Die Sahne steif schlagen und unter die Schmandcreme heben. Anschließend für 2 Std. in den Kühlschrank stellen.

Für das Kompott die Pflaumen waschen, entsteinen und achtern. In einem Topf Wasser und Zucker zum Kochen bringen. Die Pflaumen, Zimtstange und Gewürznelken zugeben, wieder aufkochen lassen und etwa 10 Min. bei schwacher Hitze mit Deckel dünsten. Die Zimtstange und Gewürznelken entfernen und das Kompott erkalten lassen und zusammen mit der Schmandcreme servieren. Guten Appetit!

Tipp: Variieren Sie im Sommer mit frischen Erdbeeren oder Himbeeren und pürieren diese nur leicht an.

