

Pflaumen-Skyr-Dessert mit Krokant

Zutaten | 4 Portionen

400 g	Pflaumen
1 EL	Zitronensaft
30 g	Zucker
50 g	gehobelte Mandeln
15 g	Butter
40 g	Butterkekse
250 g	Skyr
150 g	Schlagsahne
1 Pkg.	Vanillezucker
20 g	gehackte Pistazien

Zubereitungszeit: 40 Min.

- Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und in Spalten schneiden. Mit Zitronensaft und 15 g Zucker in einen Topf geben. Bei mittlerer Hitze etwa 5–7 Minuten dünsten, sodass die Pflaumen weich werden, aber noch ihre Form behalten. Anschließend abkühlen lassen.
- Für das Krokant gehobelte Mandeln mit der Butter und dem restlichen Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze unter Rühren goldbraun rösten. Auf Backpapier geben und vollständig auskühlen lassen.
- Keksboden zubereiten: Butterkekse grob zerbröseln und mit etwa zwei Dritteln des Mandelkrokants vermischen.
- Sahne mit Vanillezucker steif schlagen und vorsichtig unter den Skyr heben.
- Keks-Mandel-Mischung auf vier Dessertgläser verteilen. Quarkcreme daraufgeben und mit den gedünsteten Pflaumen belegen.
- Mit dem restlichen Krokant und gehackten Pistazien bestreuen. Bis zum Servieren kalt stellen.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 100 g:

Nährwerttabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
177 kcal	11,5 g	14,4 g	5 g	57 mg