

Zwetschenkompott – Nusscrumble – Gewürz Mascarpone

Das ist eines meiner Lieblingswinterdesserts, und auch eines dass sich sehr gut für grosse Essen eignet. Es ist unproblematisch zu skalieren und perfekt zum Vorbereiten. Das Rezept ergibt

- 16 Minidesserts in 65 ml Weckgläsern
- 8 angenehme Dessertportionen in 125 ml Weckgläsern
- oder 4 Riesendesserts, nur nach einer Suppe zu empfehlen.

Das Kompott kann 1 Woche im voraus, der Crumble 2-3 Tage vorher zubereitet werden.

Kompott: (Vorbereiten: 15 Minuten, köcheln: 15-20 Minuten)

- 1 kg Zwetschgen, entkernt und geviertelt
- 200 g Zucker
- 150 ml Wasser
- 1 Zimtstange -5 cm
- 3 Gewürznelken

Alles 15-20 Minuten köcheln lassen. Die Zimtstange und die Nelken herausnehmen und das Kompott bis zur Verwendung kühl stellen.

Nusscrumble: Vorbereiten: 10 Minuten, backen: 15-20 Minuten

- 80 Ruchmehl
- 60 Haselnüsse ganz mit Schale, im Cutter kurz grob gehackt (oder Walnüsse =Baumnüsse)
- 60 g brauner Zucker (weiss geht auch)
- 1 Prise Salz
- 50 g Butter

Die trockenen Zutaten vermischen, die eiskalte Butter in Stückchen dazugeben. Mit kühlen Händen rasch verbröseln oder mit dem K-Haken in der Küchenmaschine auf Stufe 1 kurz anrühren und dann auf Stufe 4 2 Minuten zerbröseln. Die Masse gleichmässig auf ein mit Backpapier ausgelegtes Bleck geben und in der Ofenmitte bei 180°C Ober/Unerhitze 15-20 Minuten hellbraun backen. 1 Kontrollblick lohnt sich nach 15 Minuten, denn wenn der Crumble zu dunkel wird schmeckt er unangenehm bitter. Aberkühlen lassen und bis zur Verwendung luftdicht abgeschlossen lagern.

Gewürzmascarpone:

- 1 Sternanis, Samen ausgelöst
- 4 Kapseln Koriander, Schalen entfernen
- 150 g Mascarpone
- 150 Joghurt
- 200 g vollrahm
- 1 Esslöffel Zucker
- 1 Packung Vanillezucker

Die Gewürze im Mörser fein verreiben. Alles mischen und in der Küchenmaschine oder mit dem Handmixer so lange aufschlagen bis Spitzen stabil stehen bleiben oder eine mit dem Kochlöffel gezogene Spur.

Man kann das Dessert gut 1 Stunde vorher anrichten, aber der Crumble weicht mit der Zeit auf. 2 Stunden sind zuviel.





65 ml Gläser (wie abgebildet): 2/3 hoch mit Kompott füllen, 1 cm Crumble und darauf hübsch wolkig über den Glasrand aufgehäuft der Mascarpone. Diesmal habe ich es mit halben Walnüssen garniert, aber auch ein hauch Zimt sieht hübsch aus

125 ml Gläser-gleicher Durchmesser: hier kann man mit 2 Schichten arbeiten, aber die erste Schicht Mascarpone nicht zu dick machen, damit oben noch genug für die Wolke Platz hat.