

Pflaumen - Pfirsich - Joghurtcreme

Zutaten:

250 g Pflaumen
250 g Pfirsiche
1 Apfelsine
2 Päckchen Vanillezucker
1 TL Zitronensaft
1 TL Zimt
250 g fettarmer Vanille - Joghurt
15 g Fertiggelatine / Sofortgelatine

Zubereitung:

- Pflaumen und Pfirsiche entsteinen und in kleine Stücke schneiden.
- Saft aus der Apfelsine pressen (70 ml).
- Apfelsinensaft, Pflaumen, Zucker, Zitronensaft und Zimt in einem Topf zum Kochen bringen.
- Etwa 3 Minuten kochen lassen.
- Pfirsiche zugeben und eine Minuten mitkochen.
- Alles im Mixer (oder mit Pürierstab) pürieren.
- Gelatine in den Joghurt einrühren.
- Obstpüree mit dem Joghurt verrühren.
- In Dessertschälchen füllen und kalt stellen.
- Gekühlt servieren.