

Rezept

Pflaume-Mohn-Zimt-Aufstrich

Ein Rezept von Pflaume-Mohn-Zimt-Aufstrich, am 20.04.2024

Zutaten

150 g Trockenpflaumen (Softpflaumen)	125 ml Apfelsaft
1 EL gemahlener Mohn	gemahlener Zimt
2 EL Haselnusskerne	15 g kühl-schrankkalte Marzipanrohmasse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 145 kcal

Zubereitung

1. Die Trockenpflaumen fein würfeln, mit dem Apfelsaft in einen kleinen Topf geben und einmal aufkochen lassen. Den Mohn und 1 Prise Zimt unterrühren. Den Topf vom Herd nehmen und die Mischung zugedeckt ca. 1 Std. ziehen lassen.

2. Die Haselnüsse mit dem Nudelholz grob zerdrücken und in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten. Auf einen Teller geben und abkühlen lassen. Das Marzipan auf der groben Seite der Gemüsereibe raspeln. Die Pflaumen-Saft-Mischung mit dem Marzipan im Mixer oder mit dem Pürierstab cremig pürieren. Mit den Haselnüssen bestreuen. Passt besonders gut zu Schwarzbrot.