

## Zwetschgenkompott

1 kg	Brachland Zwetschgen	waschen, halbieren, entsteinen, in Pfanne geben
½ dl	Wasser	
2 EL	Zucker	zugeben
1 Stange	Zimt	Zimtstange vierteln, zugeben
alles zusammen aufkochen, kurz dämpfen.		

### Servieren

½ Menge Zwetschgenkompott lauwarm servieren zu Milchreis, Griessbrei, Äplermakaronen.....

## Zwetschgencreme

Zweite Hälfte Kompott		Im Massbecher pürieren 2 EL Püriermasse auf die Seite stellen
3 dl	Vollrahm	Rahm schlagen
1 -2 EL	Puderezucker	Kurz bevor der Rahm fest ist, zugeben und weiter schlagen
Rahm sorgfältig mit den pürierten Zwetschgen mischen		

### Servieren

In Dessertschalen anrichten

### Garnieren

Wenig Püriermasse auf die Creme geben, mit Gabel ein Muster ziehen