

Seidentofucreme mit marinierten Pflaumen

Zutaten:

200 g Seidentofu	2 Sternanise
80 g Zucker	1 rote Chilischote
½ TL Zimt	200 ml Rotwein
600 g Pflaumen	1 TL Speisestärke

Zubereitung:

Den Seidentofu mit 40 g Zucker und dem Zimt in ein hohes Gefäß geben, fein pürieren und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank stellen.

Die Pflaumen waschen, entsteinen und vierteln. Den restlichen Zucker in einen Topf geben und erhitzen, sodass er karamellisiert. Sternanis, Chili und die Pflaumen zugeben, mit dem Rotwein ablöschen und ca. 10 Minuten bei starker Hitze einkochen lassen. Die Speisestärke mit 2 TL kaltem Wasser glatt rühren und in den Rotwein-Sud einrühren. Das Ganze noch etwas einköcheln lassen, bis die Stärke den Sud eingedickt hat. Dann die Chili und die Sternanise entfernen und den Pflaumenkompott abkühlen lassen.

Vier Gläser zur Hälfte mit Zwetschgenkompott füllen und dann die Tofu-Creme darauf verteilen. Mit etwas Zimt bestreuen und servieren.

Tipp:

Wer keinen Seidentofu bekommen kann oder ihn nicht mag, kann die Creme auch durch eine Sahne-Quark-Mischung ersetzen.

Ein weiteres Dessert lässt sich aus diesem Rezept ableiten, wenn man anstelle der Tofu-Creme Grießbrei mit dem Pflaumenkompott serviert.

Grießbrei mit Pflaumenkompott

Zutaten für Grießbrei:

- 1 unbehandelte Zitrone
- 1 Liter Milch
- 3 EL Zucker
- 1 Prise Salz
- 125 g Weichweizen-Grieß

Zubereitung:

Zitrone waschen, trockenreiben und die Schale fein abreiben. Dann Milch, Zucker, Zitronenschale und Salz in einem Topf unter Rühren aufkochen.

Den Grieß einstreuen und unter Rühren kurz aufkochen. Alles für ca. 5-10 Minuten quellen lassen. Den fertigen Grießbrei entweder warm oder kalt zu dem Pflaumenkompott servieren.

Tipp:

Veganer können die Milch durch Soja-, Hafer-, oder Reisdrink ersetzen.