

Friesenschnitten



Dessert für 6 Personen

Einkaufsliste

- 1,25 dl Milch
- 1,25 dl Rahm
- 3 Eier
- 1 Vanilleschote oder Vanillemark
- 75 g brauner Rohrzucker
- 10 g Speisstärke (Maizena)
- 15 g Vanillecrémepulver

- 4 EL Dessertsauce mit Caramelaroma

- 200 g Zwetschgen oder Pflaumen

- 100 g Zwetschgen oder Pflaumen Puderzucker

- 1 Pack Fasnachts-Chüechli

Zubereiten Vanillecrème

- a 125 ml Milch und 125 ml Rahm zusammen mit der ausgekratzten Vanille und der Schote sowie ev. noch etwas Vanillemark aufkochen.
- b Bei schwacher Hitze 5 Minuten ziehen lassen
- c Die Vanilleschote herausnehmen und gut ausdrücken.
- d 3 Eigelbe (Eiweisse werden nicht benötigt), 75 g brauner Rohrzucker, 10 g Maizena sowie 15 g Vanillecrémepulver vermischen, glatt rühren und zur warmen Milch geben.
- e Bei schwacher Hitze unter ständigem Rühren aufkochen, Vorsicht, brennt gerne an.
- f Die Crème in eine Schüssel füllen und unter rühren abkühlen lassen.
- g Nun die Crème zudecken und kühl stellen.
- h Am Schluss die Dessertsauce mit Caramelaroma darunterziehen.

Zubereiten Pflaumenmousse

- i 200 g frische oder tiefgefrorene Pflaumen (Zwetschgen) in einer Pfanne ohne Zutaten einkochen lassen.
- j Immer wieder wenden, da es sonst ankoht.
- k Mit dem Stabmixer pürieren und einkochen bis es eine dickliche Konsistenz hat.

Zubereiten Pflaumenkompott

- l 100 g Pflaumen (Zwetschgen) entkernen und in Stücke schneiden.
- m Mit wenig Puderzucker kurz andämpfen und in der Pfanne abkühlen lassen bis sie schön weich sind.

Zubereiten Friesenschnitten

- n Fasnachtschüechli vierteln so gut wie möglich und ein Stück auf den Dessertteller legen.
- o Nun etwas Pflaumenmousse und Pflaumenkompott darüber verteilen.
- p Anschliessend Vanillecrème darüber verteilen.
- q Nun wieder ein Fasnachtschüechli und wieder Mousse und Kompott sowie Vanillecrème darüber geben.
- r Am Schluss wieder ein Fasnachtschüechli und noch mit etwas Caramelsauce garnieren und fertig sind die Friesenschnitten.