

Rezept aus „Silvia kocht“

Foto: ORF/ Silvia Schneider GmbH/ Juraj Melicher



Zwetschken mit Hafercrumble, weißer Schokolade und geeistem Joghurt

Koch: Lucas Guggi

Zutaten

(für 4 Personen)

Für die Ofenzwetschken

- 500 g reife, aber feste Zwetschken
- 35 g brauner Zucker
- 1 EL Zitronensaft
- ½ TL Zimt
- Abrieb einer ½ Zitrone

Für den Hafercrumble

- 80 g Haferflocken
- 40 g glattes Mehl
- 50 g kalte Butter
- 40 g brauner Zucker
- 1 Prise Salz
- ½ TL Zimt

Für die weiße Schokoladenganache

- 150 g weiße Schokolade
- 100 ml Obers
- 1 Prise Salz

Für das geeiste Joghurt

- 500 g Naturjoghurt
- 70 g Staubzucker
- Abrieb von ½ Bio-Zitrone
- 1 EL Zitronensaft
- etwas Vanille
- 1 Prise Salz

Zubereitung

1. Für die Ofenzwetschken die Zwetschken halbieren, entsteinen und mit braunem Zucker, Zitronensaft, Zimt und Zitronenabrieb vermengen. In eine Auflaufform geben und im vorgeheizten Rohr bei 180° C Ober-/Unterhitze 12-15 Minuten garen, danach im eigenen Saft abkühlen lassen und kaltstellen. Die Zwetschken sollen weich werden, aber nicht zerfallen.

2. Für den Hafercrumble Haferflocken, Mehl, kalte Butter, braunen Zucker, Salz und Zimt mit den Fingern zu groben Streuseln verarbeiten. Diese auf einem Backblech verteilen und im vorgeheizten Rohr bei 170° C Umluft 15 Minuten goldbraun backen. Währenddessen einmal durchmischen und danach auskühlen lassen.

3. Für die weiße Schokoladenganache die Schokolade fein hacken und in eine Schüssel geben. Das Obers in einem Topf einmal aufkochen lassen, über die Schokolade gießen und 1 Minute stehen lassen. Anschließend von der Mitte aus glattrühren und mit einer Prise Salz abschmecken. Mindestens 3 Stunden kaltstellen und vor dem Anrichten nochmals glattrühren.

4. Für das geeiste Joghurt Naturjoghurt, Staubzucker, Zitronenabrieb, Zitronensaft, Vanille und Salz glattrühren. Die Masse etwa 1-2 cm hoch in eine flache, mit Frischhaltefolie ausgelegte Form füllen und glattstreichen. Das Joghurt mindestens 6 Stunden, am besten über Nacht, vollständig durchfrieren lassen. Bis unmittelbar vor dem Servieren tiefgekühlt aufbewahren. Erst dann aus der Form lösen und mit den Händen in unregelmäßige Stücke brechen.

5. Zum Schluss die weiße Schokoladenganache mit einem Löffel oder Spritzbeutel in einen tiefen Teller geben. Die kalten Zwetschken mit etwas vom eigenen Saft dazugeben, das Dessert mit dem Hafercrumble bestreuen und jeweils ein Stück geeistes Joghurt daraufsetzen.