

# INGWER-MASCARPONE MEETS PFLAUME-KARDAMON

## Ingwer-Mascarpone meets Pflaume-Kardamon

Oder auch: Chef Hansen wünscht sich ein Dessert, das zu seinem Menü passt. Grillspieße mit Pflaumen im Speckband und gefüllte Entenbrust die von Kardamonkarotten begleitet wird. Da macht man nicht einfach ein Stück Pflaumenkuchen, das schreit nach etwas Raffinierterem. Schade nur, dass die Dessertposition wohl nie meine Königsdisziplin wird. Was ich aber kann und was eigentlich immer allen schmeckt sind meine Mascarponecrèmes. Brainstorming ist angesagt - Pflaumen... Pflaumen... Pflaumen... ok, Löffelbiskuits mit Weinbrand, der passt zu den Pflaumen. Den Kardamon von den Karotten mopse ich mir für die Pflaumen und die werden gebacken. Mit etwas Ahornsirup. Und kommen dann als warmes Topping auf die Crème. Perfekt. Und die Mascarponecrème bekommt durch etwas Ingwersirup das gewisse Etwas. Was soll ich sagen - die Gläschen waren ratz-fatz leer!



### Zutaten für 2 Gläser:

4 Löffelbiskuits

2 EL Weinbrand

250g Mascarpone

5 EL Ingwersirup

4 rote Pflaumen

2 schwarze Kardamonkapseln

3 EL Ahornsirup + etwas zum Abschmecken

### Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und mit der Schnittfläche nach oben in einen kleinen Bräter oder eine Auflaufform legen. Die Kardamonkapseln im Mörser zerstoßen und auf den Pflaumen verteilen. Mit einigen Tropfen Ahornsirup beträufeln und den Bräter mit Alufolie abdecken. Bei 200°C für 1 Stunde in den vorgeheizten Backofen schieben.



Die Kekse klein schneiden und auf zwei passende ~~Whiskey~~ Dessertgläser verteilen. Jeweils 1 EL Weinbrand über die Kekse träufeln und etwas einziehen lassen. Die Kekse dann ein wenig am Boden flach drücken.



Den Mascarpone mit dem Ingwersirup zu einer glatten Crème aufschlagen. Abschmecken und bei Bedarf noch etwas Ingwersirup dazu geben (das hängt von eurem Sirup ab). Die Crème vorerst kalt stellen.

Nach einer Stunde die gebackenen Pflaumen aus dem Ofen holen. Die Kardamonkapselstücken wegnehmen und die heißen, weichen Pflaumen vorsichtig aus der Schale löffeln. Die Schalen entsorgen und den roten Sirup der sich in der Auflaufform gesammelt hat zu den gebackenen Pflaumen in den Mixer geben. Zu einem glatten Püree mixen und mit etwas Ahornsirup abschmecken. Ich habe das Püree jetzt gleich verwendet, es wäre aber besser gewesen es nochmal durch ein Sieb zu streichen – wegen der Kardamonsamen. Die haben zwar nicht wirklich gestört, aber es wäre eben noch einen Tick netter gewesen. Die Pflaumen haben den Kardamongeschmack übrigens wunderbar angenommen und duften auch toll.



Die Ingwer-Mascarponecrème auf die Gläser verteilen und dann vorsichtig die pürierten Pflaumen darauf platzieren. Das geht am besten, wenn man vom Rand aus anfängt. Den Löffel einmal in der Mitte versenken, hochziehen und einen kleinen Strudel in die Pflaumen zeichnen.

Servieren so lange das Pflaumenpüree noch lauwarm ist.

Greift zu!

