

Zimtmouse auf Zwetschgenkompott

2,5	dl	Qimiq	mit dem Schwingbesen glatt rühren
180	g	Haselnussjoghurt	alles darunter rühren
3	El	Zucker	
3	Tl	Zimt	
2	dl	Rahm, steif	darunter ziehen, 2 Std. kühl stellen
Kompott			
500	g	Zwetschgen	halbieren, entsteinen, in Pfanne geben
3	El	Zucker	dazugeben, aufkochen, 10 Min. weich kochen, in Glasschalen oder tiefe Teller verteilen, Mousse mit einem Esslöffel zu Klöschen formen, darauf setzen
1	dl	Süssmost	
		Zitronenmelisse	garnieren
		Haselnussguetzli	

