

# Pflaumen - Frischkäse - Joghurt Creme

Pflaumen entkernen und in Stücke schneiden.  
Schlagobers fest schlagen, Joghurt und Frischkäse darunter rühren, die Amarettinibrösel dazu geben und zuletzt mit einem Löffel die Pflaumenstücke unterrühren, mit etwas Zucker+Zimt abschmecken. Creme in Gläser aufteilen, obenauf mit braunem Zucker bestreuen und ca. 2-3 Stunden kalt stellen.

**Arbeitszeit:** ca. 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

## Zutaten für 7 Portionen:

220 ml	Schlagsahne
525 ml	Natur-Joghurt
175 g	Frischkäse
70 g	Kekse, Amarettini ( zerbröckelt)
440 g	Pflaumen
	Zucker, braun
1 ¾ Prise	Zimt