



Friesen -Trifle, mit Pflaumenkompott und Eiscreme

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 15m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 25m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '25', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '15m', 'servings' : '6-8', 'yield' : " });
```

Die „friesische Variante des englischen Trifle, mit allem was die Briten und Friesen schätzen

Zutaten

- 350 g Zitronenrührkuchen
- 250 g gekochter, fester Vanillepudding
- 80 ml brauner Rum
- 4 El Mandelblättchen
- 750 g frische Pflaumen, gewaschen, entkernt, halbiert
- (Oder Pflaumenhälften aus dem Glas)
- 2 El Zucker
- Etwas Zimt
- Etwas Zitronenabrieb und Saft
- 1 El loser Ostfriesen Tee
- 150 ml Wasser
- Etwas Puderzucker

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitungen:

Schritt2

250 g herkömmlichen Vanillepudding nach Packungsanweisung kochen. Die Pflaumen waschen, entkernen und halbieren.

Schritt3

150 ml kochendes Wasser über den Tee geben, 2 - 3 min. ziehen lassen, durch ein Teesieb passieren

und den Rum dazu geben.

Schritt4

Das Pflaumenkompott:

Schritt5

Den Zucker in einem ausreichend großen, flachen Topf hellbraun karamellisieren lassen und mit etwas Wasser ablöschen.

Schritt6

Wieder reduziert lassen, Zitronensaft und Abrieb, sowie etwas gemahlene Zimt und die vorbereiteten Pflaumen dazu geben.

Schritt7

2 - 3 min. bei geschlossenem Deckel köcheln lassen und mit etwas angerührter Speisestärke „sämig“ binden.

Schritt8

Den Boden und den Deckel des Zitronenkuchens dünn abschneiden und grob zerbröseln. Den restlichen Kuchen halbieren und in 4 - 5 cm lange Streifen schneiden, auslegen. Mit dem Tee - Rumsud beträufeln, tränken und den Vanillepudding verteilen.

Schritt9

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne ohne Fett goldgelb anrösten, die Kuchenbrösel dazu geben und mit 1 Tl Puderzucker und etwas Zimtpulver bestäuben. Ca. 1 min. schwenken, über dem Vanillepudding verteilen.

Schritt10

Anrichtevorschlag:

Schritt11

Auf einem Dessertteller mit dem Pflaumenkompott anrichten und Alles noch einmal mit Puderzucker „einstäuben“, ev. mit einer Kugel Vanille - oder Schokoladen Eis ergänzen.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach, preiswert, schnell

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesen-trifle-mit-pflaumenkompott-und-eiscreme/>