



Friesen-Trifle

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 6
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 15m
- **Fertig in** 35m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '35', 'cook_time' : '15m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '6', 'yield' : '' });
```

Der britische Schichtdessert-Klassiker „Trifle“ in einer friesischen Variante

Zutaten

- 350 g Rührkuchen / Zitrone
- 80 ml brauner Rum
- 5 g oder 2 Beutel Ostfriesentee
- 750g frische Pflaumen, gewaschen, entkernt, halbiert
- (Oder 1 Glas Pflaumen Hälften)
- 2 El Zucker
- 1/4 l trockener Rotwein
- 1/2 Zitronenschale
- 4 EL Mandelblättchen ohne Fett geröstet
- Etwas Puderzucker, gemahlener Zimt
- 250 g dickflüssiger, fester Vanillepudding
- 150 ml Wasser
- Etwas Butter

Zubereitungsart

Schritt1

Die Vorbereitung:

Schritt2

Zunächst den Friesentee mit 150 ml kochendem Wasser aufbrühen, 3 min. ziehen lassen; die Teebeutel wieder entfernen und den Rum dazu geben.

Schritt3

Aus einem handelsüblichen Vanille Puddingpulver einen festen Vanillepudding kochen.

Schritt4

Schritt5

Die Pflaumen:

Schritt6

2 El Zucker in einem ausreichend großen Topf hellbraun schmelzen und mit dem Rotwein ablöschen, auflösen, etwas reduzieren lassen. Die vorbereiteten Pflaumen dazu geben, etwas Zimt und Zitronenschale beifügen.

Schritt7

Bei geschlossenem Deckel 3 - 4 min. dünsten, "bissfest" halten, abkühlen lassen. Danach auf einem Küchensieb ablaufen lassen und die Zitronenschale wieder entfernen.

Schritt8

Schritt9

Das Schichtdessert:

Schritt10

Den Deckel und Boden des Zitronenkuchens abschneiden und zerbröseln.

Schritt11

Die Mandeln in einer kleinen Stielpfanne goldgelb rösten und mit

Schritt12

1 Tl Puderzucker karamellisieren. Kuchenbrösel und die Mandeln mischen.

Schritt13

Den restlichen Kuchen in 4 lange Streifen schneiden.

Schritt14

Zunächst damit eine passende, gebutterte Auflaufform auslegen, mit dem Tee-Rum-Sud beträufeln.

Schritt15

Darüber erst die Pflaumen verteilen, dann den Vanillecreme.

Schritt16

Mit den Mandel - Bröseln gleichmäßig bestreuen und mit Puderzucker einstäuben.

Rezeptart: Schleswig-Holsteinisch **Tags:** einfach

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/friesen-trifle/>