Warmes Kompott mit Marzipanhaube aus dem Ofen



Direkt aus dem Ofen ein echter Genuss an kalten Tagen.

Zubereitungszeit: 15 min
Wartezeit:
Backzeit: 20 min

ZUTATEN

- 1 großes Glas Pflaumen
- 3 Birnen
- 1 Pck. Puddingpulver Vanille
- 40 g Zucker
- 100 ml Wasser
- ½ TL Zimt

Für die Marzipandecke

- 400 g Marzipanrohmasse (am besten kalt!)

½ TL Zimt
2 Eier
2 Eigelb
Mandeln, gehackt zum Bestreuen

ZUBEREITUNG

1. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.
2. Eine Auflaufform bereitstellen.
3. Die Pflaumen auf Sieb geben, abtropfen lassen und den Saft dabei auffangen.
4. Die Birnen schälen, vom Kerngehäuse befreien und in mundgerechte Stücke schneiden.
5. Das Puddingpulver mit dem Zucker mischen und mit dem Wasser glattrühren.
6. Den aufgefangenen Pflaumensaft mit dem Zimt in einen Topf geben und aufkochen. Den Topf von der Hitzequelle nehmen, das angerührte Puddingpulver unterrühren und nochmals aufkochen. Unter ständigem Rühren eine Minute köcheln lassen. Dann die Pflaumen und Birnenstücke dazugeben, unterheben und direkt in der Auflaufform verteilen.
7. Die Marzipanrohmasse mit der Käsereibe grob raspeln. Das geht einfacher, wenn das Marzipan kalt ist, deshalb bitte vorher in den Kühlschrank legen. Zimt, Eier und 1 Eigelb unter die Marzipanraspeln kneten. Die Marzipanmasse über dem Kompott verteilen.
8. Das restliche Eigelb verquirlen und die Marzipanmasse damit bestreichen. Mit gehackten Mandeln bestreuen und für ca. 15 Minuten in den heißen Backofen schieben.
9. Direkt aus dem Ofen mit einem Klacks Sahne genießen.