

# Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsoße

Bis Weihnachten geht es noch ein wenig, aber wie Ihr wisst, vergeht die Zeit wie im Flug. Zu jedem leckeren Menü gehört auch ein Dessert als Abschluss. So habe ich mich für ein Zimtsterne Dessert, mit einer Pflaumen-Portweinsoße entschieden. Das tolle an diesem Dessert ist, dass man es sehr gut vorbereiten kann.







Wie gesagt, lässt sich dieses leckere Dessert sehr gut einen Tag vorher vorbereiten. Dann hat man am eigentlichen Haupt-Tag keine Arbeit mehr damit. Ist doch eine tolle Sache, oder?

Mein Zimtsterne Weihnachtsdessert hat einen Pflaumenspiegel, der aus Pflaumen, Portwein, Amaretto und braunem Zucker besteht. Für die Creme habe ich Mascarpone, Schlagsahne, Naturjoghurt und kleingehackte Stückchen der Zimtsterne verwendet. Dieses Testdessert kam bei meiner Familie sehr gut an und sie verlangten einen Nachschlag ☐

Also werde ich am 1. Weihnachtsfeiertag dieses Zimtsterne Dessert als Abschluss reichen. Muss ich mir darüber schon nicht mehr den Kopf zerbrechen. Jetzt beleibt nur noch die Frage, was mache ich als Vorspeise und als Hauptgang? Aber da wird mir garantiert auch etwas einfallen.









## ***Das Rezept für mein Zimtsterne Weihnachtsdessert mit Pflaumen-Portweinsauce***

### ***Zutaten:***

#### **Für die Creme:**

- 50 g Zucker
- 70 g Zimtsterne
- 250 g Mascarpone
- 250 g Schlagsahne
- 250 g Naturjoghurt
- 1/2 TL Lebkuchengewürz
- 1/2 Orange, davon den Saft
- 1/2 Pck. Vanillinzucker

#### **Für den Pflaumenspiegel:**

- 1 Glas Pflaumen
- 100 g Portwein
- 30 g brauner Zucker
- 1 TL Speisestärke
- 1/2 TL Vanillinzucker
- 1/2 TL Zimt
- 2 EL Amaretto

#### ***Für die Deko:***

Zimtsterne

#### ***Zubereitung:***

1. Die Zimtsterne zerbröseln.
2. Sahne steif schlagen.
3. Den Saft der Orange auspressen.
4. Mascarpone, Naturjoghurt, Zucker, Vanillinzucker, Lebkuchengewürz und den Orangensaft verrühren.

5. Die zerbröselten Zimtsterne untermischen.
6. Die Schlagsahne vorsichtig unter die Creme heben.
7. Creme in Gläser füllen.
8. Pflaumen, Portwein, Amaretto, pürieren und in einen kleinen Topf umfüllen.
9. Im Topf aufkochen und mit Zucker, Vanillinzucker, Zimt würzen.
10. Die Speisestärke einrühren, aufpassen dass keine Klumpen entstehen.
11. Die Pflaumensoße kalt auf die Creme verteilen und mit Zimtsterne dekorieren.

***Viel Spaß!***















## ***Weitere Weihnachtsrezepte:***

- [Weihnachtliche Preiselbeer Frischkäsetorte](#)
- [Schoko Knusper Crossies](#)
- [Himbeer Pfirsich Creme](#)
- [Zimtsterne Smoothie Bowl](#)
- [Zimtsterne Käsekuchen](#)
- [Lebkuchen Himbeer-Marmelade](#)
- [Vanillekipferl Mandarinen-Kuchen](#)
- [Mandarinen Spekulatius Creme](#)