

## Ingrediënten

8 Stuk(s) Pruim  
20 g Donkere basterdsuiker  
1 tl (theelepels) Kaneel  
200 ml Water  
100 g Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem  
250 g Magere kwark  
125 ml Verse slagroom (onbereid)  
20 g Amandelschaafsel (bijv. Dr. Oetker)  
65 g Cruesli

## Keukenspullen

Steelpan  
8 Stuk(s) Glas  
Mengkom  
Mixer met gardes  
Spatel  
Spuitzak (met glad spuitmondje)  
Koekenpan

---

## 1. Voorbereiden

Was de **pruimen (6-8 stuks, 1 p.p.)** en snijden ze in parten. Doe ze samen met de **bruine basterdsuiker (20 g)** en **kaneel (1 tl)** in een steelpan. Kook ze ongeveer 10 minuten op een middelhoog vuur.

Verdeel de pruimen met het dikke sap over de glazen en laat het afkoelen.

---

## 2. Kwarklaag maken

Doe het water (200 ml) in een beslagkom. Weeg de **Dr. Oetker Mix voor Kwarktaart zonder bodem (100 g)** af en voeg dit toe. Meng dit met een mixer op de laagste stand in 1 minuut tot een glad mengsel. Voeg dan de **magere kwark (250 g)** en de **slagroom (125 ml)** toe en mix het daarna tenminste 2 minuten op de hoogste stand.

Verdeel het mengsel over de glazen. Het kan handig zijn om hiervoor een spuitzak te gebruiken. Laat de toetjes tenminste 2 uur opstijven in de koelkast.

---

---

### 3. Kwark pruimen dessert versieren

Rooster ondertussen het **Dr. Oetker Amandelschaafsel (20 g)** in een koekenpan en laat het afkoelen.

Meng het amandelschaafsel door de **cruesli (65 g)**. Verdeel het over de toetjes.