Kwark-pruimentoetje

Ingrediënten

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