Grieß-Zwetschgen-Schnitten mit Kompott und Zimt

Diese Woche hat sich Naschkater Zwetschgenkuchen gewünscht. Da ich für seinen Geburtstagskuchen keine Zwetschgen mehr bekommen hatte, gab es zwei Mal Kuchen.
Einen Apfelkuchen mit Omas Hefeteig, den ich als Zwetschgenkuchen schon mal gebloggt habe. Ich habe den Teig einfach auf ein Backblech gedrückt und leicht säuerliche Äpfel in Spalten leicht überlappend darauf gesetzt. Der Inbegriff eines bodenständigen, einfachen Kuchens, aber sooo lecker!

Zwetschgen wurden dann heute verbacken. Bei kitchen stories fand ich ein Rezept für einen Pflaumenmichel, der ein Thüringer Klassiker sein soll. Da ich so etwas noch nie gemacht habe, war das etwas Neues und musste ausprobiert werden.

Ich habe das Rezept abgewandelt und zusätzlich noch Kompott gekocht, da mir die Zwetschgenmenge viel zu groß erschien und die Masse so flüssig war, dass ich Angst hatte, sie würde nicht stocken, wenn zu viele Zwetschgen sie verwässern.
Also gab es Grieß-Schnitten mit doppelt Frucht: Als Schicht im Teig und als Kompott zum Dazu-Essen.

Schnitten:

300 g Quark (20%)
200 g Dinkelgrieß
1 TL Zimt
300 ml Milch
3 Eier
6 EL Zucker
1 Prise Salz
Abrieb von 1 Biozitrone
Etwas Zitronensaft
300 g Zwetschgen, entsteint und halbiert
Fett für die Form

Kompott:

300 g Zwetschgen, entsteint und in Stücke geschnitten
1-2 EL Zucker
Zimt nach Belieben

Schnitten:

Quark, Grieß und Zimt in eine große Schüssel wiegen, die Milch dazugeben und alles mit dem Schneebesen verrühren.
Die Eier trennen und das Eiweiß mit Zitronensaft, -abrieb und Salz steif schlagen.
Die Eigelbe mit dem Zucker einige Minuten schaumig rühren, dann zur Quarkmasse geben und vermischen. Den Eischnee unterheben.
Den Ofen auf 180 °C vorheizen.
2/3 der Masse in die gefettete große Auflaufform geben und die halbierten Zwetschgen darauf verteilen. Sie können ruhig sehr dicht nebeneinander liegen. Die übrige Masse daraufgeben und glatt streichen.

Die Schnitten ca. 30-45 Minuten (je nach Höhe der Form und somit Dicke der Schnitten) backen, bis sie fest sind und die Oberfläche goldbraun ist.
In der Form 15 Minuten abkühlen lassen.

Kompott:

Während die Schnitten backen, die Zwetschgen in einem weiten Topf mit dem Zucker auf mittlerer Stufe erhitzen und dann bei schwacher Hitze köcheln lassen. Dabei immer wieder umrühren und so lange sanft köcheln, bis das Kompott dunkelrot und etwas zähflüssig geworden ist. Mit Zimt und nach Belieben Zucker abschmecken und in ein Gefäß umfüllen.

Servieren:

Die etwas abgekühlten Schnitten in Stücken auf Teller verteilen, mit Zimt (oder Zimt-Zucker) bestreuen und mit dem Kompott genießen.

Ich finde, die grießigen Schnitten mit Zimtnote und dem fruchtigen Kompott dazu ganz köstlich. Natürlich ist die Eierspeise relativ mächtig und als Dessert vielleicht nur nach einer kleinen, leichten Mahlzeit geeignet, aber ich finde, man kann ja auch mal eine süße Hauptmahlzeit einlegen. Meine Großeltern haben das auch immer mal gemacht. Wir sind eben eine Naschkatzen-Familie. =)

Euch wünsche ich ein genussvolles Wochenende mit ganz viel Sonnenschein, am Himmel und im Herzen!
Macht es euch fein!
Eure Judith