

# Zwetschgen-Lasagne

4 Portionen als Dessert oder kleine Mahlzeit  
ca. 8 Lasagneblätter

500 g Zwetschgen

150 g entsteinte Dörrzwetschgen

30 g Haselnüsse

1 EL Rohzucker

1 TL Zimt

Vanillecrème:





6 dl Milch

80 g Rohzucker

1 gestrichener EL Maispuder

2 Eigelb

1 Vanillestängel, ausgekratztes Mark

-  Die Lasagneblätter in siedendem Salzwasser al dente kochen. Abgiessen und in kaltem Wasser liegen lassen.
-  Für die Vanillecrème alle Zutaten unter Rühren kurz aufkochen. Frische und gedörrte Zwetschgen vierteln. Nüsse grob hacken.
-  Sämtliche Zutaten abwechslungsweise in eine kleine Auflaufform einschichten, mit Crème abschliessen. Im 180 ° heissen Ofen 25 Minuten gratinieren.
-  Mit Zimtzucker bestreuen und heiss servieren.