



Dessert

Zwetschgen au Vieille Prune

Rezept für 4 Personen

Zutaten:

Legende: TL = Teelöffel, EL = Esslöffel, MSP = Messerspitze, dl = Deziliter (1/10), cl = Centiliter (1/100)

500 gr Zwetschgen (frisch oder tiefgefroren)

100 gr Butter

4 EL: Zucker

Vieille Prune (Schnaps)

Vollrahm 2 dl

Zubereitung:

Zwetschgen

Frische: Waschen und halbieren, den Stein entfernen, etwas Zucker darüberstreuen.

Tiefgefrorene: In einer Schüssel auftauen lassen. Saft nicht weggiessen, wird noch gebraucht.

Butter, Zucker

In einer Teflonpfanne Butter (ca. 100 gr) zergehen lassen, den Feinkristallzucker darüberstreuen (ca. 4 EL) und karamelisieren lassen.

Zwetschgen

Die Zwetschgen – mitsamt Saft – in die Pfanne geben und umrühren bis sich der Zucker wieder aufgelöst hat.

Vieille Prune

Den Schnaps in die Pfanne giessen und sofort anzünden (flambieren). Mit Schlagrahm heiss servieren.

Tip: Dazu passt eine Kugel Eis mit Zimtaroma
