

Oktober 2012

Zwetschgen-Becher mit Sauerrahm

Rezept für 4-6 Personen, je nach Grösse der Dessertgläser

VORBEREITUNGEN:

➤ Zwetschgen am Vortag zubereiten

ZWETSCHGENSAUCE:

500g Zwetschgen, halbiert, entsteint
1dl Rotwein, Sauser oder Traubensaft
wenig Zimtstängel
Zucker nach Belieben

zusammen aufkochen, bis die Zwetschgen weich sind, danach fein pürieren, evtl. durch ein Sieb streichen und nochmals etwas Zucker zugeben. Auskühlen, danach mit Hilfe eines Litermasses in Wein- oder Coupegläser füllen, bis zur Verwendung kühlstellen

SAUERRAHM:

1 ½ Becher Sauerhalbrahm
1-2 EL Puderzucker
1 Briefchen Vanillezucker od. Vanillemark

zusammen verrühren, kurz vor dem Servieren auf die eisgekühlte Zwetschgensauce geben, evt. mit Hilfe eines Holzspiesschens verziern

Evtl. gehackte Baumnüsse oder
zerbröselte Meringue Schalen

als Garnitur vor dem Servieren darauf streuen, sofort servieren

TIPP:

➤ evtl. doppelte Menge Sauce zubereiten und diese für ein späteres Winterdessert aufbewahren