



Zwetschgen an Rotweinsauce

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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

12-15	Zwetschgen	Zwetschgen halbieren und Stein entfernen
	Sauce:	
1 ½ dl	Rotwein	Zutaten in einer Pfanne aufkochen, Hitze reduzieren. Dann die Zwetschgen sorgfältig hineinlegen und auf kleinem Feuer (evtl. portionenweise) 3-4 Minuten weichkochen, dann herausnehmen.
1 EL	Zitronensaft	
3 EL	Puderzucker	
1 Stck.	Zimtstange	
2 EL	Zwetschgenwasser	Zur Flüssigkeit geben, Zimtstange entfernen, evtl. Sauce absieben.
500 gr.	Vanilleglace	2 Kugeln Vanilleglace pro Person auf Teller anrichten, mit Zwetschgen garnieren und Sauce dazugeben. Sofort servieren.