



Zwetschgenkaltschale mit süßem Eierstich

Das Rezept ist für 6 Personen berechnet.

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

500 gr.	Zwetschgen reif, entsteint
6 dl	Rotwein, fruchtig
2 1/2 EL	Zucker
1	Nelke
1/2	Zimtstange
1	Orange (abgeschälte Schale und Saft)
1	Zitrone (abgeschälte Schale und Saft)
1	Schuss Zwetschgenwasser

Die Zwetschge mit den übrigen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, dann während 15 Minuten leicht köcheln.

Gewürze und Fruchtschalen entfernen und die Zwetschgen mit der Flüssigkeit im Mixer fein pürieren. Im Kühlschrank erkalten lassen.

Eierstich:

1	Vanilleschote, Mark ausgelöst
3	Eier
1 dl	Rahm
1 EL	Zucker
	Butter für die Form

Vanillemark, Eier, Rahm und Zucker gut miteinander verquieren. Eine flache, rechteckige Form mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. Mit einer ebenfalls gebutterten Alufolie abdecken.

In einen Bräter 2 cm hoch heißes Wasser einfüllen und die Form hineinstellen. Die Eimasse im vorgeheizten Backofen etwa 40 Minuten bei 200°C stocken lassen.

Abkühlen und aus der Form stürzen. Den Eierstich in Rauten schneiden und in die portionierte kalte Zwetschgensuppe gleiten lassen.