



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	Die Zwetschge mit den übrigen Zutaten in einem Topf zum Kochen bringen, dann während 15 Minuten leicht köcheln.
6 dl	Rotwein, fruchtig	
2 ½ EL	Zucker	Gewürze und Fruchtschalen entfernen und die Zwetschgen mit der Flüssigkeit im Mixer fein pürieren. Im Kühlschrank erkalten lassen.
1	Nelke	
½	Zimtstange	
1	Orange (abgeschälte Schale und Saft)	
1	Zitrone (abgeschälte Schale und Saft)	
1	Schuss Zwetschgenwasser	

Eierstich:

1	Vanilleschote, Mark ausgelöst	Vanillemark, Eier, Rahm und Zucker gut miteinander verquirlen. Eine flache, rechteckige Form mit Butter ausstreichen und die Masse einfüllen. Mit einer ebenfalls gebutterten Alufolie abdecken.
3	Eier	
1 dl	Rahm	
1 EL	Zucker	
	Butter für die Form	

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.