



## Caramelisierte Zwetschgen mit Vieille Prune an Vanilleglace

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



<b>200 gr.</b>	Dörrzwetschgen
<b>1,5 dl</b>	Vieille Prune
<b>30 gr.</b>	Zucker
<b>50 gr.</b>	Butter
<b>400 gr.</b>	Vanilleglace

Die Dörrzwetschgen entsteinen und ca. 3 Tage in Vieille Prune einlegen.

Die Butter in eine Pfanne geben, den Zucker dazugeben.

Den Vieille Prune, in dem die Zwetschgen eingelegt waren, dazugiessen, aufkochen lassen.

Zwetschgen beugeben und flambieren, bis ein leicht flüssiges Caramel entsteht.

1-2 Kugeln Vanilleglace auf einen Teller geben. Den Teller mit dem Caramel nappieren und mit den Zwetschgen garnieren.

Als Deko ein Zitronenmelisseblatt