



Zwetschgen - Zimtcrème

Das Rezept ist für 4 Personen berechnet.

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



400 g	frische Zwetschgen	Zwetschgen entsteinen und vierteln
1 dl	Rotwein	Den Rotwein zusammen mit der Zimtstange
1	Zimtstange	aufkochen und die Zwetschgen darin weichkochen. Zimtstange entfernen, Früchte mit dem Saft pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben.
40 g	Zucker	Zucker mit dem Ei rühren bis die Masse hell ist,
1	Ei	
1/4	Zitrone	abgeriebene Schale und Saft dazugeben und mit dem Fruchtpüree vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, in eine grosse Schale giessen und auskühlen lassen.
8 EL	vielle Prune	unter die Masse rühren
2 dl	Rahm	steif schlagen und
etwas	Zimt	
1/2 TL	Vanillezucker	darunterziehen Die Hälfte der Rahmmischung unter das Frucht-Püree ziehen, den Rest für die Garnitur verwenden. Die Crème in Glaser anrichten und 1 bis 2 Stznden kühlstellen.