

Portwein - Zwetschgen

(für 4 Personen)

800	g	Zwetschgen
3	dl	Portwein
2	Päck.	Bourbon Vanillezucker
4	EL	Zucker
1	dl	Vollrahm
100	gr	saurer Halbrahm

1. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Den Portwein, den Vanillezucker und den Zucker in eine Pfanne geben, aufkochen und 2 – 3 Minuten kochen lassen.
3. Die Zwetschgen in den Sud legen. Die Früchte zugedeckt auf kleinem Feuer knapp weich garen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, gut abtropfen lassen und in Dessertgläser oder –schalen verteilen.
4. Den Sud ungedeckt bei grosser Hitze auf etwa $\frac{1}{2}$ dl einkochen lassen. Die Hälfte des Suds über die Zwetschgen träufeln. Abkühlen lassen, dann wenn nötig kühl stellen. Den restlichen Sud in eine Tasse giessen und ebenfalls abkühlen lassen.
5. Unmittelbar vor dem Servieren den Rahm steif schlagen. Den sauren Halbrahm unterrühren. Dann den beiseite gestellten Portweinsud leicht unterrühren, sodass die Rahmmischung marmorisiert aussieht. Als „Haube“ über die Zwetschgen geben und diese sofort servieren.

