

Karamellierte Zwetschken mit Obers & Eierlikör

Die karamellisierten Zwetschken mit Obers & Eierlikör sind ein wunderbares Dessert an herbstlichen Tagen. Ein Rezept das auch Gästen schmeckt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

700 g	Zwetschken
2 EL	Butter
1 Stange	Zimt
80 g	Zucker (braun)
125 ml	Rotwein
100 ml	Schlagobers
0.5 TL	Vanillezucker
Nach Belieben	Eierlikör
Nach Belieben	Zimtpulver

Zubereitung

1. Für die **karamellisierten Zwetschken mit Obers & Eierlikör** als erstes die Zwetschken waschen, verlesen, halbieren, entsteinen und in eine Schüssel geben.
2. Dann die Butter, zusammen mit der Zimtstange in eine große Pfanne geben und zum schmelzen bringen.
3. Dann die Zwetschken hinzufügen und kurz in der Zimt-Butter anbraten.

4. Anschließend die Zwetschken wieder der Pfanne entnehmen und den Zucker hinzufügen.
5. Diesen nun unter Rühren karamellisieren lassen und dann mit dem Rotwein ablöschen.
6. Jetzt den Sud etwas einkochen lassen, die Zwetschken wieder hinzufügen und kurz durchschwenken.
7. Die fertigen Zwetschken nun auf vier Schalen verteilen und auskühlen lassen.
8. Kurz vor dem Servieren das Schlagobers mit dem Vanillezucker steifschlagen, auf die Schalen verteilen und beliebig mit Eierlikör beträufeln. Alles mit einer Prise Zimt abrunden.

Tipp

Die karamellisierten Zwetschken mit Obers & Eierlikör schmecken auch warm mit einer extra Kugel Vanilleeis serviert. Wenn Kinder mitessen, sollte man anstatt Rotwein Traubensaft und anstatt Eierlikör eine Vanillesauce verwenden.