

10 Pax

Heiße Weichseln

Zutaten

500 g	Weichseln
200 g	Rotwein / Weichselsaft
100 g	Kristallzucker
¼ Stk.	Zimtrinde
2	Nelken
1 TL	Vanillezucker
1 TL	Vanillepuddingpulver
1 cl	Kirschwasser / Weinbrand

Arbeitsbeschreibung

1. Weichseln entkernen und mit Kirschwasser oder Weinbrand und Vanillezucker marinieren.
2. Kristallzucker karamellisieren, mit Rotwein oder Weichselsaft ablöschen, Zimtrinde und Nelken mitkochen und um die Hälfte reduzieren.
3. Vanillepuddingpulver mit 1 EL kaltem Wasser anrühren, damit die Sauce zu einer dickflüssigen Creme wird.
4. Vom Herd nehmen.
5. Zimt und Nelken entfernen.
6. Die marinierten Weichseln dazugeben und nicht mehr kochen lassen – damit der frische Geschmack erhalten bleibt.

Hinweise

- Will man die Weichseln auf Vorrat machen, muss man das Ragout mit den Weichseln etwas aufkochen lassen.
- Die Weichseln können warm, sowie auch kalt serviert werden.
- Ideale Beigabe zu Topfenknödeln, Eis und Profais.