



Dessert

# Zwetschgen-Zimtcreme

Rezept für 10 Personen

**Zutaten:**

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

1 kg	frische Zwetschgen
2 dl	Rotwein
1	Zimtstange
100 gr	Zucker
4	Eier
	Zitrone
1 EL	Zwetschgenwasser oder Pflümli (oder mehr...)
2 dl	Rahm
1/2 TL	Zimt
1 TL	Vanillezucker

**Zubereitung**

Zwetschgen	entsteinen und vierteln
Rotwein und Zimtstange, Zwetschgen	Den Rotwein zusammen mit der Zimtstange aufkochen und die Zwetschgen darin weichkochen. Zimtstange entfernen, Früchte mit dem Saft pürieren und wieder in die Pfanne zurückgeben
Zucker, Eier, Zitrone	Den Zucker sowie die Eier rühren, bis die Masse hell ist, die abgeriebene Schale einer 1/2 Zitrone sowie deren Saft hinzugeben und mit dem Fruchtpüree vermischen. Unter ständigem Rühren aufkochen, in eine grosse Schale giessen und auskühlen lassen.
Zwetschgenwasser oder Pflümli	Den Schnaps unter die Masse rühren
Rahm, Vanillezucker und Zimt	Den Rahm steif schlagen und den Vanillezucker sowie Zimt darunterziehen. Die Hälfte der Rahmmischung unter das Fruchtpüree ziehen, den Rest für die Garnitur verwenden.  Die Creme in Gläser anrichten und 1 – 2 Stunden kühlstellen.

Tip: Anstelle von Zwetschen können Aprikosen oder reife, aromatische Birnen verwendet werden. Verwendet man tiefgekühlte Zwetschgen, reichen 750 – 800 gr.