



www.suesse-weine.de

ZIMT-ZWETSCHGEN MIT WALNUSSEIS

Für 4 Personen

250 g Walnusseis
250 g Zwetschgen
1 EL Butter
2 TL brauner Zucker
1/2 TL Zimt
4 cl Orangenlikör (z. B. Grand Manier, ersatzweise Orangensaft
2 Gewürzspekulatius (ohne Mandeln, ersatzweise Butterkeks)
1 TL getrocknete Rosmarinnadeln



Das Eis kurz antauen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Rosmarinnadeln einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Zwetschgen auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen. Die

Zwetschgen 10 Min. bei konstant 70° räuchern. Die Zwetschgen vom Gitter nehmen. Butter und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Zwetschgen und Zimt zugeben und 2 Min. im Karamell schwenken. Mit Likör ablöschen. Vier große Eiskugeln auf vier Dessertteller setzen. Die Zwetschgen portionsweise um die Eiskugeln anrichten. Keks grob zerbrechen und darüberstreuen. Sofort servieren.

Weinempfehlung

Lacrima di Morro d'Alba Passito

Nach: <http://www.kuechengoetter.de/rezepte/verschiedenes/Zimtzwetschgen-mit-Walnusseis-6112655.html>