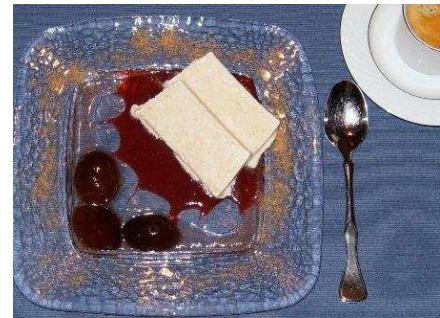


Zwetschgen mit Zimtparfait und Sauce

Der Spätsommer liefert uns eine Fülle von Früchten, die man Heisseinfüllen oder Sterilisieren kann, um im Winter feine und schnelle Desserts aus dem Vorrat zu kreieren. Ein Dessert zum Brillieren sind die Zwetschgen mit Schuss serviert mit einem hausgemachten Zimtparfait auf Zwetschgensauce.



Sterilisierte Zwetschgen mit Schuss ca. 6 Gläser à ½ Liter

2 kg Zwetschgen	waschen, entsteinen, in Gläser füllen bis 2cm unter den Rand
5 dl Wasser 500g Zucker	zusammen aufkochen, bis der Zucker gelöst ist und auskühlen lassen
2 dl Zwetschgenwasser	dazu giessen über die Zwetschgen giessen, bis 1cm unter den Rand, verschliessen, bei 85°C während 20 Minuten sterilisieren, abkühlen, Vakuum prüfen, beschriften
Lagerung	kühl, trocken und dunkel während 1-2 Jahren

Zimtparfait

2 Eigelb frisch 80g Zucker	schaumig rühren
1 KL Zimt	zugeben und verrühren
2½ dl Rahm	steif schlagen, darunter mischen
2 Eiweiss	steif schlagen
1 EL Zucker	zum Eiweiss geben, nochmals schlagen, vorsichtig unter die Masse mischen, sofort in Gefässe füllen und tiefkühlen

Zwetschgensauce

200g entsteinte Zwetschgen frisch oder tiefgekühlt 2 EL Zucker 2 EL Rotwein 1 Stück Zimtstängel	alles aufkochen, 10-15 Minuten köcheln lassen, Zimtstängel entfernen, pürieren und durch ein Sieb streichen, evtl. nochmals etwas einkochen
---	---