

Flambierte Rotweinpflaumen mit Zimteis

Flambierte Dessert

Zutaten für 1 Portion(en)

150 g	Pflaumen
30 g	Feinkristallzucker
80 ml	Rotwein schwer
0,15 Stk	Zimtrinde
2 Stk	Gewürznelken
20 ml	Zwetschkenbrand
50 ml	Orangensaft
100 ml	Zimteis



Zitrone heiß waschen - Zitrone auspressen - Zitronenenden (ohne weißes Fruchtfleisch) als Rührer beiseite geben.

Zucker karamellisieren - mit schwerem kräftigen Rotwein ablöschen - 1/4 Stk. Zimtrinde und 2 Stk. Gewürznelken dazugeben - die Pflaumen dazugeben und vorsichtig dünsten - dabei immer wieder anstechen - Saucenkonsistenz mit Orangensaft(+wenig Maizena) regulieren - von der Hitze nehmen - Zwetschkenbrand am oberen Pfannenrand eingießen - flambieren - Zimtrinde und Gewürznelken wieder herausnehmen.

Portionsweise mit jeweils einer Kugel Zimteis anrichten.