



Zwätschgehäfel-Dessert (Ygleiti Zwätschge)

Autor: Emmentaler Rezepte, Fritz Gfeller, Hallwag, 1985

Zutaten (4 Personen):

- 800 g Zwetschgen
- 200 g Zucker
- 3 dl Rotwein
- 2 dl flüssiger Rahm
- 3 El Zwetschgenschnaps (Pflümli)
- 4 El Brot- oder Züpfenwürfel
- Butter

AUMATT
LADE

Zubereitung:

- Zucker karamellisieren und mit Rotwein ablöschen.
- Zwetschen halbieren und entsteinen. Im Rotwein 15 bis 20 Minuten köcheln und dann auskühlen lassen.
- Schnaps dem Wein begeben. Zwetschgen mindestens 2 Tage darin einlegen.
- Brot bzw. Züpfen klein würfeln und in Butter goldgelb rösten.
- Zwetschgen in Coupegläser anrichten, Brotwürfel in die Mitte darüber streuen. Zwetschgen mit Rahm nappieren.

Tipps:

- Beim Ablöschen klumpt der karamellierte Zucker, löst sich aber beim Weiterkochen wieder auf.
- Die Zwetschgen können bis zu drei Wochen im Kühlschrank aufbewahrt werden.

LEVEL easy

ZEITBEDARF ca. 30 Min. plus min. 2 Tage Einlegezeit

VEGGIE

