

Zwetschgen-Creme (4 Pers.)

Pro Person: 257 Kilokalorien / 12 g Fett / 5,7 g Proteine / 28,5 g Kohlenhydrate



500 g Zwetschgen, frisch oder tiefgekühlt, entsteint

kleinschneiden

½ dl Apfelsaft

aufkochen, Zwetschgen zugeben, weichkochen, anschliessend pürieren oder durchs Passevite treiben

2 Eier

4 El Zucker

½ TI Zitronenschale

ev. 1 TI Zitronensaft

alles in einer Schüssel mit dem Schwingbesen gut verrühren, die pürierten Zwetschgen dazu rühren.

Das Ganze zurück in die Pfanne geben und unter Rühren kurz vors Kochen bringen, in eine Schüssel anrichten, abkühlen lassen

1 dl Rahm, steif

zum Garnieren einen Teil in einen Spritzsack füllen, den Rest unter die ausgekühlte Crème ziehen

- Tipps:** - Nach Belieben wenig Zimt unter den steifgeschlagenen Rahm mischen.
- Ev. 2 Esslöffel Zwetschgenwasser unter die fertige Crème mischen.

