

# Karamellierte Vanillecreme mit Rotwein-Zwetschgen

Dessert



## Zutaten für 6 Personen

### Vanillecreme

- 500ml Milch
- 500ml Sahne
- 1 Vanilleschote
- 100g Zucker
- 40g Stärke
- 12 Eigelbe
- etwas brauner Zucker zum Bestreuen

### Rotwein-Zwetschgen

- 1kg Zwetschgen
- ca. 200g Zucker (je nach Geschmack und Süße der Zwetschgen)
- 500ml Rotwein
- 1 Vanilleschote
- 1 Zimtstange

### Unser Tipp: Auf Vorrat kochen

Kühl gelagert sind die Gläser mehrere Monate haltbar – perfekt zum Vorbereiten!

## Zubereitung

### Für die Zwetschgen

Die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Zucker in der Pfanne erhitzen und karamellisieren lassen. Mit Rotwein ablöschen und einkochen. Die halbierten Zwetschgen sowie die Gewürze hinzufügen und bei mittlerer Hitze sanft garen lassen. Zwei gut verschließbare Gläser (je 750 ml) mit kochendem Wasser ausspülen, die heißen Rotwein-Zwetschgen einfüllen und mit dem Rotweinsud bedecken. Die Gläser sofort luftdicht verschließen. Etwa acht Stunden, am besten über Nacht, auskühlen lassen. So erhalten sie eine tiefrote Färbung, und die Aromen können sich vollständig entfalten.

### Für die Vanillecreme

Zuerst die Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und das Mark vorsichtig mit dem Messerrücken herauskratzen.

Stärke und Zucker in einer Schüssel mischen, dann mit 150 ml Milch klümpchenfrei verrühren. Anschließend die Eigelbe untermischen und alles glatt rühren.

Die restliche Milch zusammen mit der Sahne, dem Vanillemark und der ausgekratzten Schote in einem Topf bei mittlerer Hitze zum Kochen bringen. Danach vom Herd nehmen und die Vanilleschote entfernen. Zwei Esslöffel der heißen Vanillemilch zur Ei-Milch-Mischung geben und verrühren, um die Temperatur langsam anzugleichen.

Nun die Ei-Mischung unter ständigem Rühren in den Topf einfließen lassen. Bei niedriger Hitze weiterrühren, bis die Creme eindickt und eine cremige Konsistenz erreicht.

Die warme Vanillecreme durch ein Sieb geben, in Dessertschälchen füllen und für etwa zwei Stunden kalt stellen. Vor dem Servieren mit braunem Zucker bestreuen und mit einem Flambierbrenner karamellisieren.

Wir wünschen gutes Gelingen!