

Zutaten

- 500 g Zwetschgen (frisch, entsteint) oder TK
- 0,2l trockener Rotwein
- 100 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- Zwetschgenpüree (wie oben beschrieben)
- 5 EL Powidlmarmelade
- 150 ml Rotwein
- 100 g Zucker

Dessert

Powidl-Sorbet

Entdecken Sie unser erfrischendes Powidl-Sorbet mit Zwetschgen! Jetzt nachkochen und genießen – nur bei Kochateliers!

So wird’s gemacht:

1. Alle Zutaten vermischen und bei 160 ° C für 30 Minuten in den Ofen geben. Sternanis und Zimtstange entfernen dann die gegarten Pflaumen mit einem Zauberstab fein pürieren.
2. Den Rotwein mit dem Zucker aufkochen lassen, dann das Püree und die Marmelade einrühren. Die Eismasse in einer Eismaschine cremig gefrieren lassen.