

## Rotwein-Zwetschgen mit Eier-Likör-Eis

### Für zwei Personen

5 Zwetschgen	1 Zimtstange	2 EL brauner Zucker
30 g Vanillezucker	Weizenstärke	125 ml Milch
125 ml Schlagsahne	75 ml Eierlikör	300 ml trockener Rotwein
100 ml roter Portwein	2 Eier	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft vorheizen. Die Eier aufschlagen und die Eigelbe auslösen. Die Eigelbe mit dem Vanillezucker schaumig rühren. Die lauwarme Milch dazugeben und gut verrühren. Die Sahne und den Eierlikör hinzugeben, gut vermengen und in der Eismaschine zu Eis rühren lassen. Den braunen Zucker und den Portwein in einem Topf erhitzen, bis Blasen entstehen. Anschließend den Rotwein und die Zimtstange hinzugeben und auf etwa ein Drittel einkochen lassen. Die Zwetschgen vierteln, in eine Auflaufform geben und den heißen Rotweinsud aufgießen. Die Auflaufform mit Alufolie gut abdecken und die Zwetschgen im vorgeheizten Backofen etwa fünfzehn Minuten schmoren lassen. Den Sud in einen Topf abgießen. Die Zimtstange entfernen und den Sud mit etwas Weizenstärke abbinden. Die Rotwein-Zwetschgen mit dem Eierliköreis auf einem Teller anrichten, die Zwetschgen mit etwas Rotweinsud beträufeln und servieren.

Edith Brühl am 08. März 2012