

Pflaumen-Flammeri

Für 4 Portionen:

Flammeri:

1/2 Liter Milch 35 g Zucker Biozitronn-Abrieb

40 g Hartweizengrieß 100 g Quark (20%)

Pflaumen:

500 g Pflaumen 3 EL Zucker

Für den Pudding oder Flammeri die Milch in einem Kochtopf mit dem Zucker und der geriebenen Zitronenschale aufkochen lassen. Den Grieß einstreuen und bei sehr niedriger Temperatur 5 bis 6 Minuten ausquellen lassen, dabei öfter umrühren. Abkühlen lassen, dann den Quark unterrühren.

Pflaumen oder Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Die Früchte mit der Schnittseite nach oben in eine große, flache Auflaufform legen. Mit Zucker bestreuen und für 8 bis 10 Minuten in der Mitte des Backofens übergrillen beziehungsweise karamellisieren.

Tipps:

Besser noch als Pflaumen sind die etwas später reifenden, weniger wasserhaltigen Zwetschgen für das Karamellisieren geeignet. Außerdem sind sie leichter zu entsteinen.

Wegen ihres festeren Fruchtfleisches lassen sich Zwetschgen auch länger lagern als Pflaumen. Und sie können besser eingefroren werden.

Der weißliche Reif oder Duftfilm, der die Früchte oft überzieht, ist ein Indiz für Frische. Den leicht wachsartigen Überzug haben die Früchte als Schutz vor dem Austrocknen gebildet. Er ist leicht abwaschbar.

Eine Pflaumen-Würzsoße schmeckt zu Grillgerichten und Kurzgebratenem: 1 Kilogramm halbierte und entsteinete Pflaumen mit einem halben Liter Weißweinessig, 500 Gramm Zucker, etwas Salz, geriebenem Ingwer, einigen getrockneten Chilischoten und einer Prise Nelkenpulver aufkochen. In heiß ausgespülte Schraubdeckelgläser füllen.

test August 2007