

Dörrzwetschgensauce

Basis für 4 Desserts

| | | | |
|-----|----|-------------------------------|--|
| 100 | g | Dörrzwetschgen oder -pflaumen | Entsteint |
| 1 | dl | Rotwein | |
| 1 | dl | Wasser | Zwetschgen in Flüssigkeit einlegen und über Nacht ziehen lassen |
| 2-3 | EL | Zucker | Beigeben |
| ½ | | Zimtstange | Zwetschgen zugedeckt ca. 10 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, Masse pürieren und durch ein Sieb streichen. |
| 2 | EL | Zwetschgenwasser oder Rum | Beigeben und vermischen |
| | | Servieren | Warm oder kalt als Spiegel für Desserts |
| | | Tipp | Sauce kann 2-3 Tage im Voraus zubereitet werden (im Kühlschrank lagern). |