



BeO-Kochtipp

Dörrzwetschgen mit Zimtrahm

Zutaten

- 5 dl Schwarztee
- 1 Kl Vanillezucker
- 200 g entsteinte Dörrzwetschgen
- 1 El Cognac
- 1,8 dl saurer Halbrahm
- 2 Kl Zimt-Zucker

Zubereitung

Tee mit dem Vanillezucker aufkochen. Dörrzwetschgen kurz im lauwarmen Wasser aufquellen, abtropfen lassen und im Tee weichkochen. Cognac dazugeben und die noch warmen Zwetschgen anrichten. Mit dem Rahm Garnieren und mit Zimt-Zucker bestreuen.

Rezept aus dem Buch

Berner Landfrauen Küche

