DENNER

Zwetschgendessert ruckzuck angerichtet

Ein paar Zwetschgen, ein bisschen Rahm, einige Mandelscheiben… Viel mehr braucht es nicht für dieses feine Dessert, das selbst die grösste Kochbanause perfekt hinbekommt.

Was schätzt ihr: Wie viele Früchte vertilgen Herr und Frau Schweizer pro Kopf und Jahr? 15 Kilo Äpfel und rund 5 Kilo Pfirsiche sollen es sein; bei den Zwetschgen aber schaffen wir es gerade noch auf ein einziges mickriges Kilo. Ist die Zwetschge einfach unbeliebt? Kommt daher gar der Ausdruck «Du blödi Zwätschge»? Der tiefe Zwetschgen-Konsum liegt wohl eher daran, dass die blau-violetten Früchtchen leider nur kurz, nämlich ca. von Juli bis Mitte September, geerntet werden können.

Dieses Zwetschgendessert schmeckt nicht nur 1A, es funktioniert auch wunderbar als Resteverwertung. Sind noch Pfirsiche im Kühlschrank, die so schnell wie möglich gegessen werden sollten? Liegt ein Rest Baumnüsse im Vorratsschrank? Dann ändert das Rezept einfach ein wenig ab und verarbeitet, was grad da ist. E Guete!

- 1 kg Zwetschgen, gut gewaschen, halbiert und entkernt
- 4 gute Handvoll Mandelscheiben
- 8 EL Zucker
- 3 dl Wasser
- 1 Zimtstange oder Zimtpulver
- 2 dl Rahm, geschlagen
- Optional 2 EL Cognac

1. Zwetschgen mit 4 EL Zucker, dem Zimt und dem Wasser so lange leicht köcheln, bis die Früchte die gewünschte Konsistenz haben. Für mich persönlich sind sie nach 10 bis 15 Minuten perfekt. Wer dem Ganzen noch einen geschmacklichen Kick verleihen möchte, gibt mit dem Wasser 2 ordentliche EL Cognac hinzu.
2. Die Mandelscheiben erst in einer Bratpfanne etwas rösten. Aber Vorsicht – nicht zu heiss, sie verbrennen schnell. Sobald die Mandeln ein wenig Farbe angenommen haben, 4 EL Zucker beigeben, diesen schmelzen und die Mandeln kurz darin wenden. Danach Mandeln auf einem Teller auskühlen lassen.

Die Zimtstange entfernen, Zwetschgen etwas auskühlen lassen und danach mit dem Anrichten beginnen: Zuerst das Zwetschgenkompott in ein Gefäss geben, darauf eine Schicht Mandelscheiben legen, darüber der geschlagene Rahm verteilen und zum Schluss das Ganze nochmals mit einigen Mandelscheiben garnieren.

Dauer ca. 30 Minuten inkl. Abkühlen