



# Rotweinzwetschgen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      6

## Zubereitung

---

750 g Zwetschgen  
200 ml Rotwein, kräftig  
50 g Zucker  
1 Vanilleschote

Rotwein und Zucker in der Porzellanform verrühren. Vanilleschote aufschneiden, Vanillemark auslösen und untermischen. Schote begeben.

Zwetschgen halbieren, Steine entfernen und in die Porzellanform geben.

Porzellanform auf den Gitterrost in Auflage 2 in den kalten Garraum schieben. Garen.

## Tipps

---

Serviervorschlag: Ausgekühlte Zwetschen mit Schlagrahm und gerösteten Mandelblättchen garnieren.

Bei tiefgekühlten Zwetschgen verlängert sich die Gardauer um 10–15 Minuten.

## Zubehör

---

Gitterrost

Porzellanform ½ GN, Höhe 65 mm

## Zusätzliche Informationen

---

Erstellt am

14.12.2021

