

ZWETSCHGENTERRINE



ZWETSCHGENTERRINE

Schwierigkeitsgrad: normal

60 Min. | + Kühlzeit

Zutaten

- 500 g Zwetschgen (oder Pflaumen)
- 70 g SweetFamily Feiner Zucker
- 50 g gehackte Mandeln
- ½ TL gemahlene Zimt
- 2 EL Zwetschgenwasser
- 5 Blatt weiße Gelatine
- Saft von einer Limette (ersatzweise ½ Zitrone)



_55

ZUBEREITUNG

225

Kcal

Bei 4 Portionen
pro Portion ca.

5

Gramm

Eiweiß

33

Gramm

Kohlenhydrate

7

Gramm

Fett

Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen, mit SweetFamily Zucker mischen und 30 Minuten durchziehen lassen. Gelatine einweichen. Zwetschgen mit Zimt, Limettensaft und 150 ml Wasser zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze knapp weich garen, so dass die Früchte ihre Form behalten. Vom Herd nehmen, Früchte mit einem Schaumlöffel herausheben und in eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Terrinenform schichten. Gelatine ausdrücken und im Sud auflösen. Zwetschgenwasser und gehackte Mandeln (bis auf 2 EL zum Garnieren) unterrühren, über die Zwetschgen gießen und über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Terrine zum Servieren stürzen, mit restlichen Mandeln bestreuen und in Scheiben schneiden.

Dazu passt Vanille- oder Zimteis.

Obst: Pflaume