



Rotweinzwetschgen

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung	15 Min.
Garzeit	15 Min.
Portionen	6
Gerät	Combair SE ab 2015

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.

Heissluft feucht 200 °C während 15 Min.

Tipps

Serviovorschlag: 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 11.12.2019

