



Zwetschgen - Sauerrahm - Terrine

- **Portionen:** 6-8
- **Vorbereitungszeit:** 0m
- **Zubereitungszeit:** 0m
- **Fertig in** 0m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '0', 'cook_time' : '0m', 'prep_time' : '0m', 'servings' : '6-8', 'yield' : '' });
```

Ein optischer Genuss, lecker noch dazu, saisonal, passt in so manche Speisefolge

Zutaten

- 400 g reife Zwetschgen, gewaschen, entkernt
- 100 ml Orangensaft
- 50 g Zucker
- 1 Zimtstange
- 2 ganze Eier
- 80 g Zucker
- 1 Tütchen Vanillezucker
- 200 ml geschlagene Sahne
- 400 g Sauerrahm / Schmand

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Vorbereitung:

Schritt3

Eine etwa 30 x 20 cm Auflauf - oder 25 cm lange Kastenform mit Klarsichtfolie auskleiden.

Schritt4

Schritt5

Die Füllung:

Schritt6

Die entkernten Zwetschgen in ½ cm breite Streifen schneiden, den Zucker hellbraun karamellisieren lassen. Mit dem Orangensaft ablöschen und die Zimtstange dazu geben.

Schritt7

Etwas reduzieren und darin für 1 - 2 min. die Pflaumen dünsten; Zimtstange wieder entfernen, gut abkühlen lassen.

Schritt8

Die Eier mit dem Zucker und Vanillezucker 5 - 6 min. weiß - dicklich aufschlagen. Dann den Schmand verrühren und die geschlagene Sahne in 2 Schritten unterheben.

Schritt9

1/3 der Masse als erste Schicht in Auflaufform geben, darüber folgt eine nicht zu dicke Schicht Pflaumen.

Schritt10

Den Vorgang wiederholen bis alles verbraucht ist.

Schritt11

Mit der überstehenden Klarsichtfolie verschließen und mindestens 4 Stunden in den Tiefkühler stellen, besser am Vortag erledigen.

Schritt12

Anrichtevorschlag:

Schritt13

Die Zwetschgen - Terrine zeitig heraus nehmen und in fingerdicke Scheiben schneiden, mit etwas gemahlenem Zimt bestreut anrichten, etwas schmelzend antauen lassen.

Schritt14

Mit dem restlichen Pflaumen Kompott zu Tisch geben.

Rezeptart: Eisparfaits **Tags:** passt in so manche speisefolge, saisonal

Nährwertangabe

Informationen pro Portion:

- Energie (kcal)443
- Fett (g)32
- KH (g)33
- Eiweiss (g)6

- Ballast (g)2
- Zucker (g)33

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/zwetschgen-sauerrahm-terrinen/>