

# 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/>