

## Rezept

# Zimtzwetschgen mit Walnusseis

Ein Rezept von Zimtzwetschgen mit Walnusseis, am 20.03.2023

## Zutaten

|   |  |
|---|--|
| <b>250 g</b> Walnusseis   | <b>250 g</b> Zwetschgen  |
| <b>1 EL</b> Butter  | <b>2 TL</b> brauner Zucker   |
| <b>1/2 TL</b> Zimt  | <b>4 cl</b> Orangenlikör (z. B. Grand Manier, ersatzweise Orangensaft) |
| <b>1</b> Gewürzspekulatius (ohne Mandeln, ersatzweise Butterkeks) | <b>1 TL</b> getrocknete Rosmarinnadeln                                 |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 230 kcal

## Zubereitung

1. Das Eis kurz antauen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen.

---

2. Wok mit Alufolie auslegen und vorheizen. Rosmarinnadeln einstreuen, Prallblech und Gitter darübersetzen. Die Zwetschgen auf das Gitter legen, danach den Wok verschließen. Die Zwetschgen 10 Min. bei konstant 70° räuchern.

---

3. Die Zwetschgen vom Gitter nehmen. Butter und Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze hellbraun karamellisieren. Zwetschgen und Zimt zugeben und 2 Min. im Karamell schwenken. Mit Likör ablöschen.

---

4. Vier große Eiskugeln auf vier Dessertteller setzen. Die Zwetschgen portionsweise um die Eiskugeln anrichten. Keks grob zerbrechen und darüberstreuen. Sofort servieren.