



# Gestürzte Karamellcreme an eingelegten Dörripflaumen

🕒 50–60 Min   

## Zubereitung

### Zutaten 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 250 ml  | Milch                   |
| 130 g   | Zucker                  |
| 6 Stk.  | Gelatineblätter         |
| 120 ml  | Wasser                  |
| 3 Prise | Eidotter                |
| 2 g     | Eiweiß                  |
| 50 g    | Crème fraîche           |
| 300 ml  | Obers                   |
| 40 g    | ♦ Cardamom ganz         |
| 1 TL    | ♦ Vanillezucker Bourbon |
| 0.5 TL  | ♦ Zimt gemahlen         |

#### Für die Dörripflaumen

|        |                            |
|--------|----------------------------|
| 300 g  | Dörripflaumen, entsteint   |
| 300 ml | Portwein, rot              |
| 300 ml | Rotwein                    |
| 100 g  | Zucker                     |
| 100 g  | Honig                      |
| 1 TL   | Orange, getrocknet         |
| 3 Stk. | ♦ Nelken ganz              |
| 2 Stk. | ♦ Zimt ganz                |
| 2 TL   | ♦ Vanillezucker Bourbon    |
| 1 TL   | ♦ Lebkuchen Gewürzmischung |

- 1 Für die Dörripflaumen Rotwein, Portwein, Zucker und Honig in einem Topf erhitzen und einkochen lassen. Die Gewürze zugeben und weiter einkochen lassen. Dann die Dörripflaumen in ein sauberes Einmachglas füllen, verschließen und auskühlen lassen. Bis zum Servieren kühl lagern.
- 2 Den Zucker in einem Topf karamellisieren und mit dem Wasser ablöschen. Die Milch mit dem Vanillezucker aufkochen, unter die Karamellmasse rühren und gemeinsam nochmal aufkochen lassen. Anschließend die Gelatineblätter in reichlich kaltem Wasser einweichen.
- 3 Eigelb schaumig aufschlagen und die heiße Zuckermasse über die Eigelbmasse gießen. Dann die ausgedrückte Gelatine und Crème fraîche ebenfalls einrühren. Die Mischung über eine Schüssel mit Eiswasser stellen und kalt rühren.
- 4 Das Eiweiß mit dem Zucker sowie das Obers mit Zimt und Vanillezucker aufschlagen. Eiweißmasse und geschlagenes Obers unter die Karamellmasse heben. Anschließend die Creme auf sechs kleine Formen (100-150ml) verteilen und für einige Stunden kalt stellen.
- 5 Für das Anrichten die Creme aus den Formen stürzen und mit den Dörripflaumen garnieren und genießen.

