Schmeck den Süden
Baden-Württemberg

So herrlich erfrischend: Heiße Zwetschgen, Vanilleeis mit Kürbiskernöl

Wenn es schnell gehen soll…

… das heutige Rezept ist an das heiße Wetter angelehnt, d.h. bei der hochsommerlichen Temperatur schmeckt Vanilleeis sehr erfrischend. Um dem Ganzen noch einen besonderen Reiz zu geben, wird mit Kürbiskernöl verfeinert. Dazu noch heiße Zwetschgen von heimischen Bäumen und der Genuss ist unendlich. Das sonnige Wetter passt zu diesem Dessert.

Deswegen hier und heute die Rezeptur für **Heiße Zwetschgen, Vanilleeis mit Kürbiskernöl**

Zutaten

- 500 ml Vanilleeis
- 4 EL Kürbiskernöl
- 500 g Zwetschgen
- 20 g Butter
- 1 Orange, Abrieb und Saft
- 2 EL Honig oder brauner Zucker (Tipp: Muscovado Zucker)
- 4 EL Mandeln, gehackt

Zubereitung

Die Zwetschgen halbieren und den Kern entfernen.

In einer Pfanne die Butter schmelzen und den Honig oder Zucker bei mittlerer Hitze karamellisieren.

Die Zwetschgen und den Saft einer Orange hinzugeben. Alles circa 2-3 Minuten einkochen lassen und mit Orangenabrieb verfeinern.

Zum Servieren auf 4 Teller jeweils eine große Kugel Vanilleeis (125 g) mittig setzen. Mit einem Esslöffel das Eis flachdrücken, sodass eine Mulde entsteht. In diese Mulde jeweils einen Esslöffel Kürbiskernöl träufeln.

Die heißen Zwetschgen anlegen und mit gehobelten Mandeln bestreuen.