

# Pflaumen in Karamellsoße

Dessert

## Zutaten (4 Personen)

- » 100g Zucker
- » 250g Schlagsahne
- » 750g Pflaume(n)

## Bewertung



### Beschaffung

in jedem Discounter



### Kosten

bis 5€



### Zubereitungszeit

bis 30min

## Zubereitung

1. Zucker in einer Pfanne goldbraun schmelzen. Sahne unter Rühren zufügen. 2-3min köcheln lassen, bis sich der Karamell gelöst hat.

2. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen, in schmale Spalten schneiden. Auf Dessertteller verteilen. Karamellsoße darübergießen. Evtl. mit Baisertuffs und Minze verzieren.

Nährwerte: 380kcal pro Portion

angelegt am: 23.04.2007

Rezept-Nr: 2267

Die Rezept-Datenbank - <http://www.Rezept-Insel.de> - ©2024 M.Hennicke