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