AEG-Dampfgarer Rezepte

AEG
perfekt in form und funktion

Rezept für 4 Personen

Zwetschgenröster

Auf diese Weise zubereitet, geben die Pflaumen ihr wunderbar duftiges Aroma frei.

Vorbereitung und Zubereitung:

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen. Zwetschgen mit der Fleischseite nach oben auf einem tiefen Blech verteilen, mit Puderzucker bestreuen.

2. Sternanis in Segmente brechen und dazwischenlegen.

3. Auf der Einschubebene 2 im Programm „Ober-/Unterhitze“ bei 230 °C für 40 Minuten schmoren.

Anrichten
Den Sternanis ausstechen, Zwetschgen mit eigenem Fond begießen. Warm mit Eis oder Sahne servieren.

Zutaten:
1kg Zwetschgen
2 Sternanis
Puderzucker zum Bestreuen

Informationen:
Schwierigkeit: mittel
Zeit: 40 Minuten
Temperatur: 230 °C
Programm: Ober-/Unterhitze
Einschubhöhe: 2 (mittel)

Geheimtipp des Küchenchefs
Bei dieser Zubereitungsmethode entfalten die Zwetschgen ein wunderbares Aroma, der entstehende Saft hat eine perfekte Konsistenz. Zimtrinde und auch halbierte Vanillestangen können mitverwendet werden, jeweils unter den Zwetschgen platzieren.