

Coupe Rösi

Zutaten für ca.10 Personen:

500g	gedörnte, entsteinte Zwetschgen
250g	Zucker
2 dl	Wasser
2 dl	Vielle Prune
1	Zimtstengel
1	Vanillestengel, längs aufgeschnitten
1 lt	Vanille- oder Zimteis
5 dl	Schlagrahm

Zubereitung:

Den Zucker karamellisieren und mit dem Wasser und dem Vielle Prune ablöschen.

Den Vanille- und Zimtstengel zugeben, aufkochen und vom Feuer nehmen.

Die gedörnten Zwetschgen in den heissen Sirup geben und zugedeckt aufquellen lassen und abkühlen.

Die eingelegten Zwetschgen mit etwas Sirup in hohe Teller oder Coupeschalen verteilen.

Aus dem Speiseeis Kugeln formen und je zwei Kugeln darauf legen und mit dem Schlagrahm ausgarnieren.

Noch mit etwas Sirup beträufeln und servieren.