

WACHAUER MARILLENFLAMBÉE

es kann auch anderes Kompott-Obst

verwendet werden

für 4 Personen

Zutaten

20 Stk.	halbe Marillen
1/4 l	frischer Orangensaft
4 cl	frischer Zitronensaft
5-6 EL	Zucker
8 cl	Marillenbrand
4 cl	Marillenlikör
4 cl	Grand Manie
	etwas Butter

Eventuell eine halbe Zitrone um damit den karamellisierten Zucker aus der Pfanne zu lösen.

Zum Garnieren
Schlagobers, Vanilleeis



Zubereitung

- 1** Zucker in der Pfanne schmelzen und karamellisieren lassen. Ein Stück Butter dazugeben. Deutlich braun werden lassen, aber Achtung: Butter und Zucker können leicht verbrennen!
- 2** Mit Orangensaft aufgießen. Zitronensaft, Likör und Grand Manier dazugeben und etwas einkochen lassen.
- 3** Jetzt die Marillen dazugeben. Nicht mehr kochen lassen, da die Marillen sonst zu weich werden. Mit dem Marillenbrand flambieren.
- 4** In einem tiefen Teller anrichten, reichlich vom Saft dazugeben. Mit Eis und Schlagobers servieren.

Tipp fürs Flambieren

Einen Rand der Pfanne stark erhitzen und den Marillenbrand dort aufgießen. Bitte Vorsicht: Es kann eine Stichflamme geben.

Vielen Dank an Christian Thiery vom Hotel Schloss Dürnstein für das Rezept!