

## Pflaumencreme

### Zutaten:

1400 gr. Pflaumen oder Zwetschgen  
0,5 l Rotwein  
400 gr. Zucker  
1 Zimtstange  
2 Päckchen Vanillepudding  
10 Blatt Gelatine  
0,5 l Sahne

### Und so wird's gemacht:

Die Pflaumen (Zwetschgen) mit dem Rotwein, dem Zucker und der Zimtstange etwa 10 - 15 Minuten kochen. Von dem Rotwein ca. 1 Tasse zurückbehalten und damit das Puddingpulver anrühren. Die Zimtstange entfernen und die Pflaumen pürieren oder vor dem Kochen kleinschneiden. Puddingpulver hinzugeben und kurz aufkochen. Die eingeweichte Gelatine unterrühren. Die Creme abkühlen lassen, bis sie fast kalt ist, dann die geschlagene Sahne unterrühren und im Kühlschrank mindestens 5 Stunden kaltstellen.

### Guten Appetit!



**POPPE**  
**DINNER**

KOCHEN IST MEINE LEIDENSCHAFT!

**Koch- und Partyservice**  
**POPPE DINNER**

Jürgen Popp

Förichstraße 3  
71296 Heimheim

Fon 07033 / 34314  
(abends oder Anrufbeantworter)

Mobil 0171 / 5734623

Mail  
jcpopp02@online.de

Internet  
www.poppedinner.de

**Koch- und Partyservice für**  
- Vereinsfeierlichkeiten -  
- Geschäftsessen -  
- Familienfeste -