

# Zwetschgen-Sorbet mit Mandelstreusel

Zu Zwetschgenkompott oder Zwetschgenkuchen  
4–6 Personen · Saison: Herbst

*5 dl Wasser · 140 g Zucker · 1 Vanillestange,  
schwarze Samen · 500 g entsteinte Zwetschgen ·  
2 EL Pruneaux (Zwetschgenschnaps)*

Für die Streusel:

*20 g Butter · 20 g Zucker · 20 g geschälte,  
geriebene Mandeln · 1 Msp Zimtpulver*

Wasser und Zucker zu Sirup kochen — so lange, bis der Sirup tropfen beim Hochheben der Holzgabel kristallisiert.

Die Vanillesamen begeben, abkühlen lassen.

Die vorbereiteten Zwetschgen mit Haut in einen Mixbecher füllen. Den Sirup dazugießen und alles fein pürieren. In das Sorbet-Gefäß umgießen und den Zwetschgenbrei in der Sorbetière gefrieren lassen. Sobald er langsam fest wird, nach und nach zwei Esslöffel Pruneaux dazuträufeln.

Für Mandelstreusel Butter und Zucker zusammen erhitzen und unter Rühren gelb werden lassen.

Mandeln und Zimt zufügen. Alles zusammen hellbraun rösten. Auf einer Aluminiumfolie abkühlen lassen und grob zerbröckelt über dem angerichteten Sorbet verteilen.

Kann so als Dessert oder als Beilage zu anderen Zwetschengerichten serviert werden.