

## **ZWETSCHGENSUPPE MIT WEISSER HOLUNDERBLÜTENMOUSSE**

500 g Zwetschgen  
75 g Puderzucker

4 El Zwetschgenwasser  
200 ml Portwein

400 ml Zwetschgensaft

Kardamom

Zimt

Nelke

Sternanis

kleinschneiden  
karamellisieren,  
Zwetschgen dazugeben  
und mit  
und  
aufgießen und 3-4 Min  
kochen.  
und etwas Wasser  
dazugießen.

hinein reiben und 15 Min  
kochen.  
Zum Schluß einen Teil  
pürieren.

Zur Zwetgensuppe können Sie ein Holunderblüten-  
mousse oder Vanilleeis servieren.

### **Weißer Holunderblütenmousse**

2 Eier

2 Eigelb

3 Blatt Gelatine

300 g weiße Schokolade

50 ml Holunderblütensirup

500 g geschlagene Sahne

und

im Wasserbad schaumig  
schlagen.

einweichen und in der  
Eiermasse auflösen.

im Wasserbad schmelzen.  
dazugeben.

Schokolade mit der  
Eiermasse mischen und  
unterheben.

**Tipp:**

**Pflaumen mit Ziegenkäse im Schinkenmantel**

Füllen Sie die entkernten Pflaumen mit Ziegenfrischkäse und umwickeln Sie die Pflaume mit einer Scheibe rohem Schinken. Wer es etwas schärfer mag, kann noch etwas Chillimarmelade darauf geben.

Viel Spaß beim Kochen und Genießen!

A handwritten signature in black ink, reading "M. Baur". The signature is written in a cursive style with a large, sweeping initial "M" that loops under the rest of the name.