



## Croccante alle Mandorle an Rumpflaumensauce und Pflaumenpralinen

### Zutaten für ein Dessert

- Croccante alle Mandorle (Art.-Nr.: 04 0267)
- Kuvertüre, weiß und dunkel
- Dörripflaumen
- 50 g Dörripflaumen, halbiert
- 1 TL Butter
- 1 EL Rohrohrzucker
- 2 TL Zitronensaft
- 1/2 TL Zitronenschale, gerieben
- 2 TL Rum, ggf. etwas mehr
- 50 ml roter Traubensaft
- 1 Msp. Zimt

### Zubereitung:

Für die Pflaumenpralinen Kuvertüre schmelzen und die Dörripflaumen damit überziehen und trocknen lassen.

Für die Rumpflaumensauce Butter in einem Topf auflösen, Pflaumen darin anschwitzen, Zucker zugeben und karamellisieren lassen. Mit Rum und Zitronensaft ablöschen. Traubensaft, Zitronenabrieb und Zimt hinzufügen und einkochen lassen, bis eine glatte seidige Sauce entsteht.

### Anrichten:

Croccante alle Mandorle mit Pflaumensauce und Pflaumenpralinen nach Belieben anrichten.

### Verwendetes bindi Produkt:

- Croccante alle Mandorle (Art.-Nr.: 04 0267)