

Vanillebecher mit Zwetschgensauce

kleines Dessert für 40 Personen

8 Beutel Dawa-Vanillecreme zum Kochen

4 Lt. Milch

nach Packungsanleitung herstellen.

Bei so grossen Mengen ist es besser die Creme in zwei Durchgängen zu kochen. Sonst bindet sie nicht ab.

Nach dem kochen wird die Creme in feste Trinkbecher gefüllt. **Achtung**, Pro Person ist 1 dl berechnet. Die Becher nicht ganz füllen!

Abkühlen lassen und anschliessend kühl stellen.

Zwetschgensauce

2 kg Zwetschgen in Schnitze geschnitten

2 Zimtstangen

0.5 dl Rotwein

0.5 dl Wasser

3 P Vanillezucker

100 g Zucker

Zwetschgen mit Wein, Wasser, Zimtstangen und Zucker aufkochen, bei kleiner Hitze ca. 15 Min. köcheln. Zimtstange entfernen, pürieren, auskühlen.

Vor dem Servieren in jeden Cremebecher ein Löffel Zwetschgensauce geben. Anschliessend kann die restliche Sauce gleichmässig verteilt werden.

Dazu passt: etwas Schlagrahm