

# Panettone-Ofenschlupfer mit Zwetschgen-Soße

**Für zwei Personen**

**Für den Ofenschlupfer:**

1 Orange	200 g Panettone	1 EL Butter
2 EL gemahlene Mandeln	2 EL gestiftelte Mandeln	150 ml Milch
100 ml Schlagsahne	1 Ei	1 EL Zucker
1 EL Puderzucker	1 Prise Lebkuchengewürz	1 Prise Salz

**Für den Zwetschgen-Sauce:**

200 g Zwetschgen	1 Orange	10 ml Rum, 80 %
1 Prise Zimt	3 EL Puderzucker	

Den Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Für die Ofenschlupfer die Panettone in Würfel schneiden. Zwei Muffinformen mit Butter einfetten und mit den gemahlenden Mandeln ausstreuen. Anschließend die Panettonewürfel in die Muffinformen geben. Die Schale einer Orange abreiben. Den Abrieb mit der Milch, der Schlagsahne, dem Zucker und einer Prise Salz in einem Mixbecher vermengen. Das Ei aufschlagen, dazugeben und mit dem Stabmixer zu einer glatten Masse vermengen. Anschließend eine Prise Lebkuchengewürz untermengen und die Panettonewürfel damit übergießen. Die Muffinformen für 15 Minuten in den Ofen geben bis die Masse gestockt ist und die Oberfläche eine schöne Bräunung hat. Die Mandelstifte in einer Pfanne ohne Fett goldgelb anrösten. Für die Zwetschgen-Sauce die Zwetschgen halbieren und entkernen. Den Saft der Orange auspressen. Anschließend die Zwetschgen zusammen mit zwei Esslöffeln Puderzucker und etwas Orangensaft in eine Schüssel geben. Mit einem Stabmixer so lange mixen bis eine dickflüssige, homogene Sauce entsteht. Die Sauce anschließend durch ein Sieb passieren. Mit dem restlichen Puderzucker, dem Zimtpulver, dem restlichen Orangensaft und dem Rum abschmecken. Den Ofenschlupfer aus der Form nehmen und auf Tellern anrichten. Dann die Oberfläche mit Puderzucker bestreuen und mit dem Bunsenbrenner karamellisieren. Mit gerösteten Mandelstiften garnieren und zusammen mit der Zwetschgen-Sauce anrichten und servieren.

Stephan Knoche am 05. Dezember 2014