

Überbackene Pflaumen mit Streuseln und Vanille-Soße

Für 4 Personen

300 g Mehl	240 g Zucker	170 g Butter
1 TL Zimt	750 g Pflaumen	3 EL Bitterorangenlikör
2 EL Mandeln, gehobelt	1 Vanilleschote	250 ml Milch
3 Eier	20 ml Sahne	

Den Backofen auf 160 Grad Umluft oder 180 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Die Pflaumen waschen, entkernen, vierteln und in eine Schüssel geben. Den Bitterorangenlikör und dreißig Gramm Zucker hinzugeben, alles gut vermengen und etwas ziehen lassen. Für die Streusel 150 Gramm Zucker mit 150 Gramm Butter, dem Mehl und dem Zimt zu Streuseln verkneten. Entweder vier kleine Auflaufformen oder eine große Auflaufform mit etwa 20 Gramm Butter einfetten und die Hälfte der Streusel hineingeben. Die Pflaumen darauf verteilen und die übrigen Streusel darauf geben. Anschließend mit den Mandeln bestreuen, in den Backofen geben und für circa 25 bis 30 Minuten backen. Für die Vanillesauce die Vanilleschote aufschneiden und das Mark herauskratzen. Die Schote und das Mark mit 60 Gramm Zucker und der Milch in einen Topf geben und aufkochen. Die Eier trennen und die Eigelbe mit der Sahne verquirlen. Anschließend den Milchtopf vom Herd nehmen und gleich mit der Ei-Mischung verquirlen. Abschließend alles gut mit dem Schneebesen verrühren und durch ein Sieb passieren. Die überbackenen Pflaumen mit der Vanillesauce auf Tellern anrichten und servieren.

Horst Lichter am 29. Oktober 2011