

# Rezept Backpflaumen in Whisky – Gelee

## Rezept Backpflaumen in Whisky – Gelee

### Zutaten:

500g Backpflaumen ohne Stein

6 Blatt Gelatine

100g Zucker

100ccm Whisky

200g Creme Fraiche

### Zubereitung:

Backpflaumen eine Nacht lang in 1/2 l. Wasser einweichen. Gelatine mit etwas Wasser einweichen. Die Backpflaumen mit dem Wasser und dem Zucker 5 Min. kochen, Saft durch eine Sieb ablaufen lassen. Den Whisky in einem Messbecher schütten, den gekochten Sud hinzufügen und evtl. auf 1/2 L. mit Wasser auffüllen.

Die Gelatine zugeben und gut verrühren. In die Puddingformen verteile ich erst die Pflaumen dann mit dem Saft auffüllen. Abkühlen lassen und dann über Nacht im Kühlschrank fest werden lassen. Creme Fraiche gut durchrühren damit sie etwas weicher wird und dann über den gestützten Gelee geben.

[Zurück zu Süßspeisen](#)

[Zurück zu Dessert/Nachtisch](#)