



# Walnuss-Amarettini-Eis-Küchlein mit Zimt-Pflaumen

👤 4 PERSONEN

🕒 150 MIN

🔪🔪 SCHWIERIGKEIT

## ZUTATEN

- 150 g Amarettini
- **Unsere Butter**
- 150 g Walnusskerne
- 1–2 EL Mandellikör
- 400 g **Unsere frische Saure Sahne**
- 2 Pck. Vanillezucker
- 125 g **Unsere frische Schlagsahne**
- 1 Glas Pflaumen
- Rotwein
- 1 Zimtstange
- 1 Vanillestange

## ZUBEREITUNG

- 1 Die Amarettini mit Walnusskernen, **Unsere Butter** und 1–2 EL Likör vermischen und zu einem krümeligen Teig kneten. Den Teig auf vier Dessert-Ringe verteilen und festdrücken. **Unsere frische Saure Sahne** mit Vanillezucker vermischen. **Unsere frische Schlagsahne** schlagen und unter **Unsere frische Saure Sahne** mischen.
- 2 Die Sahnemasse in die Ringe verteilen und mindestens 2 Stunden im Tiefkühlfach gefrieren lassen. In der Zwischenzeit die Pflaumen samt Flüssigkeit in einem Topf erhitzen. Mit einem Schuss Rotwein, den Zimt- und Vanillestangen zu einem Kompott einköcheln lassen. Die Ringe von den Eis-Küchlein entfernen und mit Kompott überziehen und garnieren.



Noch mehr Rezeptideen auf: [www.sachsenmilch.de](http://www.sachsenmilch.de)