



NANA SAGT ...
Das ist doch gut! Mal was neues probieren, wie ein „neues“ Obst mit super leckerem Rezept dazu! Schleck, schleck 😊

RENEKLODEN-SCHICHT-DESSERT

Die gelbgrüne Reneklode, auch Reineclaudes oder Reineclode genannt, ist eine „Edel-Pflaume“ mit einem süß-aromatischen Geschmack. In Deutschland ist sie etwas in Vergessenheit geraten – in Frankreich zu dieser Jahreszeit jedoch auf jedem Wochenmarkt zu finden... und das auf jeden Fall „mit Berechtigung“ ☺

Zutaten für 4 Personen:

- 600 g Renekloden, gewaschen, entsteint und halbiert*
- Saft einer halben Zitrone
- 100 ml Birnendicksaft**
- 1 Prise Salz
- Ca. 4 -5 „Brocken“ Kuzu
- 400 ml Sahne***
- 1 Vanilleschote, ausgekratzt

Zubereitung:

Die Renekloden-Hälften in einen Topf geben, mit Zitronen- und Birnendicksaft übergießen und mit einer Prise Salz würzen, dann kurz aufkochen lassen. Die Früchte sollten weich, aber nicht vollständig zerfallen sein.

Währenddessen das Kuzu in wenig kaltem Wasser auflösen, dann in das aufkochende Renekloden Kompott einrühren und kurz mitkochen lassen. Eine erste Schicht Kompott in ein hohes (Dessert-)Glas füllen; dieses und das übrige Kompott zum Abkühlen zur Seite stellen. Die ausgekratzte Vanille zur Sahne geben und diese steif schlagen.

Sahne und Renekloden Kompott in das Glas schichten und bis zum Servieren in den Kühlschrank stellen. Wer mag, garniert das fertige Dessert noch mit gerösteten Walnüssen.

* Anstelle von Renekloden können auch Mirabellen, Aprikosen oder „normale“ Pflaumen genommen werden.

** Anstelle von Birnendicksaft kann auch Apfeldicksaft oder Birnensaft verwendet werden. Wird Birnensaft genommen, sollte das Kompott zusätzlich noch mit etwas Agavensirup gesüßt werden.

*** Anstelle von „richtiger Sahne“ kann natürlich auch ein Pflanzenjoghurt gewählt werden.

