MÖVENPICK



Maple Walnuts mit Pflaumensauce

Für 4 Personen brauchst Du:

Mövenpick Maple Walnuts

6 Pflaumen

20 g Butter

1 EL Zucker

½ Zitrone

Und so geht's:

1. Alles parat?

2. Pflaumen waschen und in Spalten schneiden.

3. Zitronen gründlich waschen, Schale abreiben und Saft auspressen.

4. Butter in einer Pfanne zerlassen und Pflaumen darin ca. 5 Min. erhitzen.

5. Zucker, Zitronensaft und –abrieb dazugeben und weitere 5 Min. köcheln, bis die Sauce etwas eindickt.

6. Die Pfanne von Herd nehmen und die Sauce etwas abkühlen lassen.

7. 2-3 Kugeln Maple Walnuts in einem Schälchen anrichten, Pflaumensauce darübergeben und genießen.