

Rothenburger Kartoffelbauntzen mit Rotweinzwetschgen

Zutaten für 10 Personen

1,25 kg mehlig Kartoffeln
6 Eigelb
250g Zucker
750g Mehl
1 TL Vanillezucker
Abrieb einer unbehandelten Bio – Zitrone

Zubereitung:

Kartoffeln schälen, kochen und durch die Kartoffelpresse drücken.
Alle anderen Zutaten zugeben und zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten.
Bauntzen formen und in heißem Butterschmalz ausbacken.
In Zimtzucker wälzen und mit Fränkischen Zwetschgen servieren.

Fränkische Rotweinzwetschgen

Zutaten für 10 Personen

1 kg Fränkische Zwetschgen (halbieren und entsteinen)
100g Zucker
0,5 l Rotwein
2 Nelken, 2 Sternanis
½ Zimtstangen
1 TL Vanillezucker
1 EL Kartoffelstärke, etwas Wasser zum Anrühren

Zubereitung:

Zucker karamellisieren lassen und mit Rotwein ablöschen.
Gewürze zugeben, aufkochen und mit Kartoffelstärke leicht binden.
Halbierte Zwetschgen zugeben und ziehen lassen.

