

## Pflaumenterrine

### Zutaten für 4-5 Portionen:

1 Glas (700 g) Odenwald Pflaumen oder 2 Gläser (je 540 g) Odenwald Bio-Genuss Pflaumen, benötigt werden ca. 380 g  
6 Blatt Gelatine  
4 cl Portwein  
4 cl Cabernet  
4 cl Pflaumenwein oder Zwetschgenschnaps

**Zubehör:**  
Terrinenform



### Zubereitung:

Odenwald Pflaumen in einem Sieb abgießen, Saft in einer Schüssel auffangen. 6 Blatt Gelatine in der Hälfte des Saftes einweichen. Die andere Hälfte des Saftes im Topf erhitzen, die eingeweichte Gelatine darin vollständig auflösen und zum restlichen Saft geben. Den Portwein, Cabernet und Pflaumenwein hinzufügen und in einer gekühlten Terrinenform eine ca. ½ cm dicke Schicht angießen, diese kaltstellen.

Wenn die Masse leicht angezogen hat, die Pflaumen einschichten und mit der restlichen Flüssigkeit begießen. Ca. 4-5 Stunden kaltstellen.

Nach dem Kaltstellen die Pflaumenterrine aus der Form lösen, in bis zu 5 Scheiben schneiden (am einfachsten mit einem Elektromesser) und anrichten.

Zur Pflaumenterrine passt hervorragend Vanillesoße oder Vanilleeis.

**Zubereitungszeit ca. 15 Minuten + ca. 4-5 Stunden Kühlzeit**

### *Tipp:*

*Diese Zubereitungsart eignet sich für fast alle Odenwald Früchte, probieren Sie es aus.*



**Guten Appetit!**