

Edle Gewürzzwetschgen

Rezept von
Viktor Märklin

Zutaten

1000 g Zwetschgen, entsteinen
100 g Orangensaft
200 g Traubensaft
150 g Rotwein
300 g Zucker
10 g Zwetschgenwasser
Saft von 1/2 Zitrone
10 g Vanillezucker
1 kleine Zimtstange
1 Nelke
15 g Mondamin



Zubereitung

Den Zucker hellbraun karamellisieren lassen, mit *vorgewärmten* Saft und Rotwein vorsichtig ablöschen (kann spritzen und aufschäumen) und den Karamell vollständig auflösen.

Gewürze hinzufügen und kurz aufkochen.

Das Mondamin mit etwas Wasser anrühren und den Sud damit binden, kurz aufkochen lassen.

Die Zwetschgen unterheben und kurz aufwallen lassen.

Variante

Schmeckt auch gut mit Kirschen!

Verwendung

Als Kompott zu Kaiserschmarrn,
Dampfnudeln (4– 6 Pers.)
oder warm zu Vanilleeis (6-8 Pers.)



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.