

Zwetschgen in Rotwein

Rezept von
Margit Krauß
Holzgerlingen

Zutaten

2500 g Zwetschgen
800– 1000 g Zucker
1 l Rotwein
1/4 l Rum
1 Zimtstange



Zubereitung

Die Zwetschgen vierteln, den Zucker dazugeben und 24 Std. stehen lassen.

Den Ansatz mit dem Rotwein, der Zimtstange und dem Rum 5 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

Sofort in Schraubgläser füllen und verschließen.

Ist ohne nochmaliges Erhitzen haltbar.



Verwendung

Als Zusatz für Dessert



Obst- und Gartenbauverein Herrenberg e.V.