

Rezept

# Beschwipste Trockenfrüchte

Ein Rezept von Beschwipste Trockenfrüchte, am 01.03.2024

## Zutaten

je 100 g getrocknete, weiche Aprikosen, Birnen, Feigen, Datteln und Pflaumen	1/2 Vanilleschote
<b>1 Stange</b> Zimt	<b>3</b> Nelken
<b>600 ml</b> Armagnac (oder Cognac)	<b>200 g</b> Zucker

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** ZUTATEN für 2 Gläser mit Deckel (à 1 l Inhalt) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1690 kcal

## Zubereitung

1. Die Aprikosen halbieren, die Birnen vierteln, die Feigen halbieren und die Datteln entsteinen. Große Trockenpflaumen ebenfalls halbieren.

---

2. Die Vanilleschote längs aufschlitzen, das Mark mit einem kleinen Messer herauskratzen und mit 150 ml Wasser, Nelken und Zimtstange in einen Topf geben. Den Zucker dazugeben und unterrühren. Die Mischung unter Rühren aufkochen, dann bei schwacher Hitze in 10-12 Min. leicht sirupartig einkochen lassen.

---

3. Gewürze mit einem Sieb aus dem Zuckersirup nehmen und mit den Trockenfrüchten in heiß ausgespülte Gläser schichten. Den Sirup erhitzen und sofort über die Früchte gießen. Mit Armagnac auffüllen, bis die Früchte bedeckt sind. Die Gläser sofort verschließen und die Früchte mindestens 1 Woche ziehen lassen.