

Rezept

Pflaumen-Zimt-Sauce

Ein Rezept von Pflaumen-Zimt-Sauce, am 19.04.2024

Zutaten

250 g Pflaumenmus (aus dem Glas)	50 ml Rotwein
50 ml Orangensaft	2 EL Zucker
1 Prise gemahlene Nelken	1/2 TL Zimtpulver

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen: | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion**
Ca. 180 kcal

Zubereitung

1. Pflaumenmus mit Rotwein, Orangensaft und Zucker einmal aufkochen. Die Nelken und den Zimt hinzufügen. Alles weitere ca. 5 Min. kochen, dann etwas abkühlen lassen und servieren.