

#### Rezept

# **Pflaumen in Armagnac**

Ein Rezept von Pflaumen in Armagnac, am 16.08.2025

#### **Zutaten**

- **750 g** getrocknete harte Pflaumen (Dörrpflaumen) ohne Stein
- 3 kleine Zimtstangen
- **5** Sternanis

**ca. 1,25 l** Armagnac, ersatzweise französischer Weinbrand (40 %)

### Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Liter (ca. 20 Portionen) | Schwierigkeitsgrad mittel | Zeit Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min Pro Portion Ca. 235 kcal

## **Zubereitung**

- 1. Die Pflaumen kurz mit lauwarmem Wasser abspülen, auf Küchenpapier ausbreiten und trocknen lassen.
- 2. Die Zimtstangen halbieren, die Sternanis durchbrechen.
- 3. Die trockenen Pflaumen abwechselnd mit den Gewürzen in ein sauberes Tongefäß oder ein großes Glas füllen.
- 4. Den Armagnac aufgießen, bis die Pflaumen vollständig bedeckt sind. Das Gefäß fest verschließen. Die Pflaumen kühl und dunkel 1 Monat oder länger ziehen lassen, dabei das Gefäß ab und zu vorsichtig umschwenken (nicht schütteln).