

Rezept

Weinbrand-Mirabellen

Ein Rezept von Weinbrand-Mirabellen, am 14.04.2026

Zutaten

1,2 kg kleine, reife, aber noch feste Mirabellen	600 g Zucker
600 ml kalkarmes Wasser	2 kleine Zimtstangen
600 ml milder Weinbrand (italienischer Brandy)	

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 2 Liter (ca. 20 Portionen) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min
Pro Portion Ca. 230 kcal

Zubereitung

1. Die Mirabellen waschen und mit Küchenpapier trocken reiben. Die Früchte mit einer Nadel rundum mehrmals bis zum Stein einstechen.

2. In einem Topf den Zucker mit 600 ml Wasser und den Zimtstangen aufkochen, 5 Min. sanft kochen lassen. Die Mirabellen portionsweise hineingeben, Wasser einmal kurz aufwallen lassen und die Mirabellen sofort mit einem Schaumlöffel in eine Schüssel heben. Die Mirabellen abgedeckt über Nacht ruhen lassen.

3. Am nächsten Tag den Sirup wieder aufkochen. Die Mirabellen noch einmal portionsweise darin aufwallen lassen, mit einem Schaumlöffel in die Schüssel heben und abkühlen lassen. In einen sauberen Tontopf oder ein großes Glas füllen. Den Weinbrand aufgießen.

4. Den Sirup bei großer Hitze noch einmal aufkochen, abkühlen lassen. Durch ein Sieb über die Mirabellen gießen. Das Gefäß fest verschließen und die Früchte kühl und dunkel ca. 1 Monat ziehen lassen. Dann die Weinbrand-Mirabellen zu Desserts oder mit Vanilleeis servieren.