

Rezept

Zwetschgen in Rotwein

Ein Rezept von Zwetschgen in Rotwein, am 23.04.2024

Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------|
| 1 kg aromatische Zwetschgen | 100 g abgezogene Mandeln |
| 1 l trockener Rotwein | 250 g brauner Zucker |
| 1 Zimtstange | 1 TL Pimentkörner |
| 3 kleine Stücke getrockneter Ingwer | |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 3 GLÄSER À 400 ML INHALT | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Zwetschgen waschen und trocken reiben. Die Früchte längs einmal einschneiden. Die Steine aus den Zwetschgen lösen und an ihrer Stelle jeweils 1 Mandel in die Zwetschgen stecken.

2. Den Rotwein mit dem Zucker und den Gewürzen aufkochen. Die Zwetschgen in den Wein geben und 5 Min. bei mittlerer Hitze kochen. Die Zwetschgen anschließend kochend heiß in die sorgfältig gereinigten Gläser füllen und den heißen Sud daraufgießen.

3. Die Gläser verschließen und die Zwetschgen auf den Deckeln stehend 5 Min. abkühlen lassen. Dann richtig herum stellen und komplett abkühlen lassen. Die Zwetschgen kühl und dunkel aufbewahren. 3 Wochen ziehen lassen.