

Beschwipste - Aprikosen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Früchte

Zutaten für: 1 Rezept

200	Gramm	Zucker
1		Zimtstueckchen
2		Nelken
350	ml	Weinbrand
250	Gramm	Himbeeren
10		Aprikosen
		Ersatzweise: Nektarinen

Anleitung:

Zucker, Zimt, die Nelken und den Weinbrand in eine Schuessel geben und mit Folie zudecken. Einen Tag ziehen lassen, dabei etwa stuendlich umruehren.

Die Aprikosen mit kochendem Wasser ueberbruehen, kurz ziehen lassen, anschliessend die Haut abziehen, Fruechte halbieren und entkernen. Einige Kerne aufbewahren.

Die Aprikosenhaelften mit den Kernen und den Himbeeren in schoene Glaeser fuellen. Alkoholfluessigkeit durch ein Sieb daruebergiessen, so dass die Fruechte gut bedeckt sind. Die Glaeser gut verschliessen. Kuehl und dunkel etwa 6 Monate aufbewahren, dann zu Desserts, zu Eis oder auch pur geniessen.