

## Pflaumen in Armagnac

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Armagnac, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Pflaumen
1	kg	Zucker
1		Zimtstange
1	Ltr.	Armagnac

### Anleitung:

Die gewaschenen und gut abgetropften Pflaumen rundherum einstechen und mit dem Zucker und der Zimtstange ins Glas fuellen. Mit Armagnac auffuellen und vorsichtig umruehren, damit sich der Zucker loest.

Verschliessen und 4 Wochen kuehl und trocken lagern. Zwischendurch hin und wieder umruehren.

Servieren Sie zum Kaffee je eine Pflaume mit Spiesschen und Armagnac in kleinen Glaesern.