

Wein - Pflaumen

Kategorien: Konserve, Eingelegt, Alkohol, Wein, Pflaume

Zutaten für: 1 Rezept

1	kg	Pflaumen
1	Ltr.	Weisswein
1	kg	Zucker
1	Teel.	Zimt
1	Teel.	Nelken

Anleitung:

Die gewaschenen Pflaumen mehrmals einstechen und zusammen mit dem Wein und den Gewuerzen bei schwacher Hitze erwaermen. Wenn die Haut runzelig wird, die Pflaumen mit einem Siebloeffel herausnehmen und in Glaeser fuellen. Den Saft weiterkochen bis er eindickt und in die Glaeser fuellen.

Verschliessen und kuehl lagern.

Eine gute Einlage fuer die Fruehlingsbowle, aber auch pur ein Genuss!