

Weinbrand - Pflaumen

Kategorien: Aufbau, Einmachen, Pflaume

Zutaten für: 4 Portionen

750	Gramm	Pflaumen
200	ml	Wasser
500	Gramm	Zucker
2		Nelken
1		Stueckchen Zimtrinde
		Goldbrand oder Goldkrone

Anleitung:

Tadellose Pflaumen waschen und in einer Lösung aus dem Wasser und dem Zucker mit der Zimtrinde und den Nelken kurz aufkochen lassen. Danach 2 Tage stehen lassen. Den Saft abgiessen und sirupaehnlich einkochen. Nach dem Erkalten mit der gleichen Menge Weinbrand vermischen und ueber die in Glaesern geschichteten Pflaumen giessen. Die Glaeser anschliessend mit Einmachfolie verschliessen.