



**Obst- und Gartenbauverein Uchtelfangen e.V.**  
(Gegründet am 24. November 1902)

**Rezepte**

## *Zwetschgen in Rotwein*

### **Zutaten**

2500 g Zwetschgen  
800– 1000 g Zucker  
1 l Rotwein  
1/4 l Rum  
1 Zimtstange



### **Zubereitung**

Die Zwetschgen vierteln, den Zucker dazugeben und 24 Std. stehen lassen.

Den Ansatz mit dem Rotwein, der Zimtstange und dem Rum 5 Min. bei schwacher Hitze kochen lassen.

Sofort in Schraubgläser füllen und verschließen.  
Ist ohne nochmaliges Erhitzen haltbar.

### **Verwendung**

Als Zusatz für Dessert

