



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

