

Rotwein-Zimt-Zwetschgen

3,5 dl Rotwein
4 - 6 EL Zucker
1 Zimtstange
4 Nelken
½ TL Zimtpulver

Rotwein und Zucker aufkochen, Gewürze dazugeben.

500 g Zwetschgen

Zwetschgen halbieren und Stein entfernen. In den Rotwein geben und 5 - 7 Minuten bei mittlerer Hitze weich kochen. Pfanne vom Feuer nehmen und die Zwetschgen 1 - 2 Stunden zugedeckt ziehen lassen.

Zwetschgen und Gewürze mit einer Schaumkeller heraus schöpfen und die Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen. Eventuell nochmals etwas Zucker zugeben.

Vieille Prune oder Zwetschgenschnaps

Mit einem Schuss Vieille Prune parfümieren und die heiße Flüssigkeit über die Zwetschgen gießen.

Zimtglacé dazu servieren.

steiertisch