

Rotweinpflaumen

Zutaten:

- $\frac{1}{4}$ l herber Rotwein
- 250 g Honig
- 2 Zimtstangen
- 10 Nelken
- 1 Messerspitze Ingwer
- 1 Messerspitze Kardamon
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Zitrone
- 400 g (getrocknete) Pflaumen ohne Kern
- 40 bis 50 Mandeln
- 5 Esslöffel Rum

Zubereitung:

- Rotwein mit Honig und Gewürzen erwärmen
- auf einem feinen Reibeisen Orangen- und Zitronenschale dünn abreiben
- die Früchte auspressen
- Schale und Saft ebenfalls zugeben
- alles erwärmen und gut ziehen lassen
- Flüssigkeit abseihen
- evtl. Mandeln brühen und abziehen
- Trockenpflaumen in den warmen Sud geben und aufquellen lassen (entfällt bei der Verwendung frischer Pflaumen)
- in jede Pflaume eine Mandel stecken
- Pflaumen in ein gut schließendes Glas füllen
- den Sud und den Rum vermischen und darüber gießen
- Glas gut schließen und einige Tage kühl stellen

Am besten schmeckt´s mit
ECHTEM BAYERISCHEN BIENENHONIG



Bayerische Landesanstalt für
Weinbau und Gartenbau

