

Cassis-Zwetschgen

Die Cassis-Zwetschgen schmecken lauwarm hervorragend zu Vanilleeis oder Kaiserschmarrn.

600 g Zwetschgen oder Pflaumen
250 g Zucker
300 ml Wolfram-Johannisbeer-Nektar schwarz
1 Zimtstange
1,5 Zitronen (Saft und Abrieb)
1 Schuss Rum (auf Wunsch)

Und so geht's:

Johannisbeer-Nektar, Zucker, Rum, Zimtstange und Zitronenabrieb und -saft aufkochen lassen. Entkernte halbierte oder geviertelte Zwetschgen oder Pflaumen zugeben und weiterköcheln lassen - bis sie bissfest sind. Vom Herd nehmen und gleich oder später genießen. Die Cassis-Pflaumen halten sich so zubereitet ca. 1 Woche im Kühlschrank!
Gutes Gelingen!

Download...