

Zutaten für 5 Personen:

- 500 g Zwetschken (entsteint)
- 50-100 g Kristallzucker, je nach süße der Früchte
- Gewürznelken
- 1 St. Zimtrinde
- 2 EL Wasser, bei mehr Früchte – Wasser reduzieren!
- Zitronensaft
- Vanille, muss nicht sein, aber. . .

Herstellung:

1. Die entsteinten Zwetschken mit Zucker, Gewürznelken, Zimtrinde und etwas Wasser langsam kochen, bis sich die Zwetschkenhaut leicht nach außen ringelt.
2. Vom Herd nehmen mit Zitronensaft und etwas Vanille aromatisieren.
3. Auskühlen lassen.
4. oder. . .
5. für den Vorrat - in Rexgläser füllen, gut verschließen und auf dem Kopf gestellt auskühlen lassen.

