



waskochen.ch

Rezepttitel

Zutaten

500g Zwetschgen, sie sollten richtig reif sein
80g Rohrzucker
2½ EL Apfel- oder Weissweinessig
5 EL Wasser
½ Zimtstengel



Zubereitung

1. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Zwetschgen in eine Pfanne geben. Zucker, Essig, Wasser und Zimtstengel dazugeben.
3. Alles auf mittlerem Feuer kurz aufkochen.
4. Nur ganz kurz aufkochen, die Früchte sollten nicht auseinanderfallen. Nur so lange kochen bis sich der Zucker auflöst. Dann sofort vom Feuer nehmen und in eine Schüssel oder ein Einmachglas geben und auskühlen lassen. Der Zimtstengel muss mit ins Glas, damit sich die verschiedenen Geschmackskomponenten optimal entfalten können.
5. Über Nacht im Kühlschrank stehen lassen.

Schmeckt himmlisch zu Vanille-Glacé, Griessköpfchen, Milchreis, Vanillepudding, Crêpes oder einfach pur mit einem Klacks Schlagrahm.