



## Rotwein- Zwetschgen

### Zutaten

für 2 Gläser à 7,5 dl Inhalt

7,5 dl Rotwein  
6 EL Zucker  
1,5 kg Zwetschgen  
1 Zimtstange  
2 Nelken

### Zubereitung

Rotwein mit dem Zucker kurz aufkochen und etwas abkühlen lassen. Die Zwetschgen waschen, halbieren und Steine entfernen. Zwetschgen bis 2 cm unter den Rand satt in die Gläser einschichten. Rotwein bis auf gleiche Höhe auffüllen.

Pro Glas  $\frac{1}{2}$  Zimtstange und eine Nelke zugeben. Gläser verschliessen. Ein Küchentuch zusammenfalten und in den Topf legen. Die Gläser hineinstellen und den Topf mit Wasser füllen, sodass das Wasser so hoch steht wie der Inhalt der Gläser. Deckel auf den Topf und bei 85 Grad (=leicht köchelnd) während 30-40 Minuten sterilisieren. Danach rausnehmen und auf einem Holzbrett abkühlen lassen.

Vor dem Verzehr mindestens einen Monat ziehen lassen, damit die Zwetschgen das Rotweinaroma annehmen.

**Passt zu:** Vanilleglace, Schlagrahm.

**Rezeptidee:** Zerstossene Nussstängeli oder Willisauer Ringli in Gläser füllen, Rotwein-Zwetschgen zugeben und als letzte Schicht eine Creme aus Quark, Schlagrahm und Vanillezucker darübergerben. Möglich sind auch Rotwein-Pflaumen oder -Birnen. Bei hellen Pflaumen kann man auch Weisswein nehmen.