



PORTWEIN - VANILLEZWETSCHGEN

Zutaten:

Ergibt 2 Einmachgläser à 5 dl

3 dl Portwein
2 dl Rotwein
100 gr Zucker
1 Zimtstange
1 TL Vanillepaste
4-5 Gewürznelken
1 kg Zwetschgen

ZUBEREITUNG:

Die Einmachgläser auskochen und auf die Seite stellen.

Der Portwein und den Rotwein in eine hohe Pfanne leeren. Den Zucker begeben und alles aufkochen. Den Zimt, die Vanillepaste und die Gewürznelken beifügen. Danach 10 min auf kleiner Stufe köcheln lassen. Inzwischen die Zwetschgen waschen und vierteln. Nun in den Sud geben und nur noch 2-3 min auf ausgeschalteter Platte stehen lassen.

Die Zwetschgen mit Sud randvoll in die Gläser füllen und sofort verschliessen. Langsam erkalten lassen. (Nicht im Kühlschrank)

Dunkel und kühl lagern. Die Zwetschgen sind etwa 4 Monate haltbar.

Gutes Gelingen und liebe Grüsse

Helinda K.

Eat, letters and deco

