

Rotweinzwetschgen

Zutaten für 6-8 Personen

1	kg	Zwetschgen	Gewaschen, abgetropft, mit Zahnstocher mehrmals einstechen.
7	dl	Rotwein	
1		Zimtstange	
1		Gewürznelke	
2	Stück	Ingwer aus dem Zuckersirup	Fein schneiden
4	Stück	Sternanis	
100	g	Zucker	Wein, Gewürze und Zucker aufkochen, Hitze reduzieren und Zwetschgen zugeben und 2-3 Min. köcheln. Früchte herausnehmen. Flüssigkeit auf die Hälfte einkochen.
150	g	Honig, flüssig	Zu Flüssigkeit geben und darin auflösen. Flüssigkeit zu Zwetschgen giessen und zugedeckt im Kühlschrank mindestens einen Tag ziehen lassen.
		Servieren	Als Kompott oder mit Zimt- oder Vanilleglace.
		Tipp	Anstelle von frischen Zwetschgen können auch tiefgefrorene, halbierte Zwetschgen verwendet werden. Dabei erübrigt sich das Einstechen.