

Rotweinzwetschgen



Zubereitung (4 Personen)

1 Beutel Zwetschgen, ohne Stein, weich gedörrt
1 kleine Orange
1 dl Portwein, rot
1 dl Rotwein
1 Stange Zimt, halbiert
75 g Zucker

- Pflaumen in eine Schüssel geben
 - Orange in dünne Scheiben schneiden und diese vierteln
 - Orangen + Portwein + Rotwein + Zimt + Zucker in eine Pfanne geben
 - aufkochen und über die Pflaumen giessen
 - ca. 12 Std. im Kühlschrank ziehen lassen
 - zum Servieren den Zimt entfernen
-
- Pflaumen zusammen mit der Flüssigkeit und den Orangen z.B. über Zimteis verteilen.