

Pflaumentraum

Zutaten I ca. 2-3 Flaschen á 750 ml

2 Flaschen	Rotwein
1 kg	Kandis
2	Zimtstangen
1	Vanilleschote
3 kg	entsteinte Pflaumen
1 Flasche	Rum, 40 %

Zubereitungszeit: 15 Min., Ruhezeit: 24 Std.

Zubereitung:

- Alle Zutaten in einen großen Topf füllen und bis auf 90 Grad erhitzen aber nicht kochen.
- Den Pflaumenpunsch mit geschlossenem Deckel 24 Stunden ruhen lassen.
- Anschließend die Flüssigkeit abgießen, auffangen, mit dem Rum aufgießen und in Flaschen abfüllen.
- Den Pflaumentraum mit etwas Sahne, Zimt und einer Pflaume in einer Likörschale anrichten und träumen. Gekühlt ist der Pflaumen-Likör ca. 1 Jahr haltbar.

Tipp:

Die übrigen Pflaumen können zu einer Marmelade verarbeitet werden. Dafür

1 kg Früchte mit 1:3 Gelierzucker aufkochen und fertig. Dieser Aufstrich eignet sich besonders zur Weihnachtsbäckerei.

Die folgenden Angaben beziehen sich auf eine Portion von ca. 20 ml

Nährwertabelle

Energie	Fett	Kohlenhydrate	Eiweiß	Kalzium
41 kcal	2,38 mg	6,21 mg	26,9 mg	1,09 mg