



Katariinas Pflaumen in Rum

1 1/2 kg Pflaumen (Zwetschgen), ungeteilt mit Kern

750 g Zucker (Kandis)

2 Flaschen Wein, rot, lieblich

1 Flasche Rum

10 Nelke(n)

1 Stange Zimt

Zubereitung

Rotwein, Kandis, Nelken und die Zimtstange stark erhitzen, nicht kochen, bis der Kandis aufgelöst ist. Zwetschgen dazugeben, noch mal erhitzen, nicht kochen. In einen Steintopf einfüllen und verschließen. Nach 24 Stunden die Flasche Rum hinzugießen. Vier Wochen ziehen lassen.

