

Kochen mit Honig!

Rotweinpflaumen

Zutaten: 1/4 l herber Rotwein, 250 g Honig, 2 Zimtstangen, 10 Nelken, 1 Msp. Ingwer, 1 Msp. Kardamom, 1 unbehandelte Orange, 1 unbehandelte Zitrone, 400 g getrocknete Pflaumen ohne Kern, 40 - 50 Mandeln, 5 Esslöffel Rum.

Zubereitung: Rotwein mit Honig u. Gewürzen erwärmen. Auf einem feinen Reibeisen Orangen- und Zitronenschale dünn abreiben, die Früchte auspressen, Schale und Saft ebenfalls zugeben, alles erwärmen und gut ziehen lassen. Flüssigkeit abseihen, die Pflaumen in den Saft geben und in der warmen Flüssigkeit aufquellen lassen.

Mandeln brühen, abziehen, in jede Pflaume eine Mandel stecken. Die Pflaumen in ein gut schließendes Glas füllen, den Sud und den Rum darüber gießen, einige Tage kühl stellen.

Am besten schmeckt´s mit ECHTEM BIENENHONIG aus dem Mühlenfließ