



Wyyzwätschge

6 dl Rotwein
100 g Zucker
1 Zimtstange
1 Stück Zitronenschale
1 Gewürznelke
500 g Zwetschgen

- Wein, Zucker, Zimtstange, Zitronenschale und Gewürznelke kurz zusammen aufkochen
- Zwetschgen mehrmals mit der Nadel einstechen, damit sie beim kochen nicht platzen
- In den Gewürzwein geben und knapp weich kochen
- Für den Vorrat in kleine Gläser abfüllen, wichtig die Zwetschgen müssen mit dem Gewürzwein bedeckt sein

- Gleich zum servieren mit geschlagenem Rahm oder zu Vanillclace

Viel Erfolg !