

Rezept aus der Hörzu

Pflaumen in Portwein

für 6 Personen

Zutaten

650g Zwetschgen, 5 Esslöffel Orangensaft, 2 Esslöffel Honig, 150ml roter Portwein oder Rotwein, 1 Zimtstange



Zubereitung

1. den Orangensaft in einem großen Topf erwärmen
2. den Honig und die Zimtstange dazugeben
3. die Zwetschgen waschen, einschneiden und entkernen
4. die Zwetschgen zum Orangensaft geben und den Wein darüberschütten
5. das Ganze etwa 8 Minuten sanft köcheln, die Zwetschgen dürfen sich noch nicht auflösen
6. die Zimtstangen nun herausfischen und das Ganze in einer Schüssel abkühlen lassen

Zeitbedarf

30 Minuten

dazu paßt

Panna cotta