

## Zutaten:

- 800 g Zwetschgen
- 30 g Ingwer
- 500 g Zucker
- 3 Gewürznelken
- 3 Zimtstangen

## Tipp:

Lecker zu Vanilleeis oder Schokopudding.  
Als Aperitif mit Sekt aufgießen.  
Leckere Einlage für Glühwein.

## *Rotwein-Zwetschgen für etwa 3 Gläser á 500 ml*

## Zubereitung

Zwetschgen längs einschneiden, Steine entfernen, aber nicht halbieren. Ingwer schälen, in feine Streifen schneiden.

Zwetschgen mit Ingwer, Zucker, Rotweinessig, Rotwein sowie den Gewürznelken und Zimtstangen in einem Topf zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Rühren etwa 5-10 min kochen.

Sofort in saubere Gläser füllen und fest verschließen.

*Der multi Ernährungsservice wünscht  
viel Spaß beim Ausprobieren und  
Guten Appetit!*