


Balsamico-Zwetschken

ca. 3 Gläser (je 350 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 30 Min.



Zutaten:

Variante zuckersparend:

750 g entsteinte Zwetschken
3 Messerspitzen Dr. Oetker
Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)
½ l Wasser
½ l Balsamico-Essig
½ l Rum
200 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

Variante super-zuckersparend:

750 g entsteinte Zwetschken
3 Messerspitzen Dr. Oetker
Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)
½ l Wasser
½ l Balsamico-Essig
½ l Rum
150 g Zucker
1 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille
Zucker

1 Zubereitung:

Die Zwetschken in den Gläsern verteilen und in jedes Glas 1 Messerspitze Einsiedehilfe streuen. Wasser, Balsamico, Rum, Zucker und Vanille-Zucker aufkochen und randvoll über die Zwetschken gießen. Die Gläser verschließen. Ein Randblech in die untere Hälfte des vorgeheizten Rohres schieben. Die Gläser hineinstellen und das Blech ca. 2 cm hoch mit heißem Wasser füllen.

Nach dem Einkochen den Herd abschalten und die Gläser für weitere 30 Min. im Backrohr lassen.

Einkochtemperatur: 80 Grad Gas: Stufe 1 Einkochzeit: ca. 30 Min.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Bei der Variante super-zuckersparend kann man statt Zucker auch Fruchtzucker verwenden.