Eingelegte Rumzwetschken

Schmecken pur, im Kuchen oder in Schokolade getaucht einfach wunderbar. Mit diesem Rezept ist die Zubereitung der eingelegten Rumzwetschken ganz leicht.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 1343,3 h

Gesamtzeit: 1343,8 h



Zutaten

3 kg	Zwetschken
1 l	Kirschrum
1 kg	Zucker
1 l	Rum (80%)

Zubereitung

1. Für die **eingelegten Rumzwetschken** zuerst die beiden Rumsorten in einen Topf gießen, den Zucker einrühren, zum Kochen bringen. Einige Minuten kochen lassen, bis sich der Zucker aufgelöst hat. Abkühlen lassen.

2. In der Zwischenzeit die Zwetschken waschen und entkernen. Die vorbereiteten Zwetschken in Einmachgläsern verteilen, diese zu maximal zwei Dritteln befüllen. Die Gläser mit der abgekühlten Flüssigkeit auffüllen und verschließen.

3. Die eingelegten Rumzwetschken mindestens zwei Monate an einem kühlen, dunklen Ort durchziehen lassen. Die Gläser hin und wieder schütteln.

Tipp

Die eingelegten Rumzwetschken kann man für Weihnachten mit Zimtstangen, Nelken oder anderen Gewürzen ansetzen.