

Zwetschken eingelegt in Cognac

In Cognac eingelegte Zwetschken sind nicht nur als Nachspeise sehr köstlich. In der Zwetschkenzeit dieses Rezept ansetzen und das ganze Jahr über genießen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Gesamtzeit: 20 min



Zutaten

500 g	Zwetschken
200 g	Würfelzucker
1 Stk.	Zimtstange
0.5 l	Cognac

Zubereitung

1. Für **Zwetschken in Cognac** eingelegt zuerst die Früchte von den Steinen entfernen. Am besten auf der eingebogenen Seite mit einem Spitzes Messer einen Schnitt von oben nach unten machen, die Hälften dann vorsichtig auseinander drücken und den Stein herausnehmen.
2. Anstelle des Steines einen Würfelzucker hineinfügen und in einem großen Einmachglas Frucht an Frucht schichten. Nun den Cognac drüber gießen, bis alle Früchte gut mit Flüssigkeit bedeckt sind. Den Deckel mit etwas Festem beschweren und danach schließen.

Tipp

Leckere Zwetschken in Cognac eingelegt müssen an einem dunklen Ort mindestens 8 Wochen ziehen, bevor man sie genießen kann. Sehr lecker zu Vanilleeis als Nachtisch oder als Aperitif mit Prosecco. Aber auch Zwetschkenknödel schmecken mit den eingelegten Früchten sehr köstlich, dann aber nur servieren, wenn keine Kinder mitessen!