

Rumzwetschken

Rezept für 80 Portionen
Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	5 kg
Leitungswasser / Stilles Wasser	2 Liter
Schankrum	¼ Liter
Feinkristallzucker	1 kg

Zubereitung:

Die Zwetschken waschen, abtrocknen, in grosse Gläser füllen.
Wasser mit Zucker aufkochen, ausgekühlt mit dem Rum und der EINSIEDEHILFE vermischen und über die Zwetschken giessen.

Mindestens drei Monate stehen lassen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1474-Rumzwetschken.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at