

# Rotweinpflaumen



## Zutaten (4 Personen):

- ca. 2 Dutzend Pflaumen
- Rotwein
- 1 Schuß Rum
- 1-2 Zimtstangen
- 4-5 Gewürznelken
- ca. 2-3 EL brauner Rohrzucker

## Zubereitung:

Die Pflaumen halbieren, entsteinen und in Achtel schneiden. In einen Topf geben, Rotwein angießen bis die Pflaumen gut bedeckt sind. Rum, Zucker, Zimtstangen und Nelken zufügen und aufkochen. Im offenen Topf solange kochen, bis die Pflaumen weich sind und die Flüssigkeit etwas angedickt ist.

Auf einem Dessertteller über Vanille-Eis anrichten.

## Quelle:

Nach einer Anregung von Karin Rathfelder in de.rec.mampf.