Artikel vom 20.12.2023 · Ausgedruckt am 23.11.2026, 03:29 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/pflaumenlikoer-der-lobbericher-landfrauen

Pflaumenlikör der Lobbericher Landfrauen



Foto: imago/Fotostand

Zutaten (für etwa 3,5 l Likör):
3 kg entsteinte Pflaumen,
1 kg Kandiszucker,
1,4 l halbtrockenen Rotwein,
1 Zimtstange,
700 ml Rum.

Zubereitung:
Die Pflaumen halbieren und mit Kandiszucker in einen Topf geben. Eine Flasche Rotwein und eine Zimtstange zufügen, erhitzen, aber nicht kochen lassen. So lange rühren, bis sich der Kandis aufgelöst hat. Die Mischung abkühlen und einige Stunden ruhen lassen, am besten über Nacht. Die zweite Flasche Rotwein und den Rum zur Wein-Pflaumen-Mischung geben. Dann die Pflaumen durch ein Sieb abgießen und den Likör auffangen. Den Pflaumenlikör in Flaschen füllen und verschließen. Tipp: Der Pflaumenlikör ist im Winter warm mit einer Haube aus geschlagener Sahne ein Hit. Die Rotweinpflaumen zu Vanilleeis, Pudding oder Quark servieren. Warm passen sie zu Waffeln.

Landfrauen Lobberich