



Zwetschgen-Balsamico

geht auch mit Himbeeren / Heidelbeeren etc.
beliebig austauschbar

Zubereitungszeit: 30 Min

Kochzeit: 20 Min



Zutaten für 1 Liter:

600 ml Balsamico dunkel
500 g entkernte Zwetschgen
300 g Zucker
1 Zimtstange
2 Nelken
2 Pimentkörner

Zubereitung:

Balsamico erwärmen, Zucker einrühren bis er geschmolzen ist, Zwetschgen zugeben und 10 Minuten köcheln lassen.

Gewürzsäckchen mit Gewürzen füllen, in den Topf hängen und 5 Minuten köcheln lassen. Säckchen entfernen. Zwetschgen-Balsamico abkühlen lassen; Mischung durch ein Sieb streichen. Den Zwetschgen-Balsamico in saubere Flaschen abfüllen.

Unser Tipp:

Schmeckt sehr gut zu Salat, Tomaten und auch zu Käse oder als Dip zu Brot.

Dieser Essig ist wirklich ein Genuss und kann pur als Digestif gereicht werden.

Durch die Jahreszeiten.
Die Wiesers.

