



Zutaten für 20 Portionen

🖊 = Kotányi Produkte

100 g Marillen

100 g Zucker

40 ml Wasser

80 ml Marillenbrand

1 Stk. ♦ Vanille Bourbon Schote

1 Stk. **♦** Zimt ganz



Beschwipste Gewürzmarillen

Ō 45-50 Min ♀♀♀





Zubereitung

- Im ersten Schritt werden die Marillen gewaschen, halbiert und entkernt. Ein mit kochend heißem Wasser ausgespültes Einmachglas nehmen und die Marillen darin schlichten.
- Die Zimtstange ebenfalls hinzugeben. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und mit dem Zucker und dem Wasser einmal aufkochen lassen und
- Anschließend die ausgekühlte Flüssigkeit mit dem Marillenbrand verrühren und über die Marillen ins Glas gießen. Nun das Glas gut verschließen und für 3 Monate vor Sonne geschützt ziehen lassen.