

Beschwipste Gewürzmarillen

45–50 Min

Zutaten für 20 Portionen

= Kotányi Produkte

100 g	Marillen
100 g	Zucker
40 ml	Wasser
80 ml	Marillenbrand
1 Stk.	Vanille Bourbon Schote ganz
1 Stk.	Zimt ganz

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die Marillen gewaschen, halbiert und entkernt. Ein mit kochend heißem Wasser ausgespültes Einmachglas nehmen und die Marillen darin schlichten.
2. Die Zimtstange ebenfalls hinzugeben. Das Vanillemark aus der Schote kratzen und mit dem Zucker und dem Wasser einmal aufkochen lassen und auskühlen lassen.
3. 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.