



## Zutaten für 20 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |                                  |
|--------|----------------------------------|
| 100 g  | Marillen                         |
| 100 g  | Zucker                           |
| 40 ml  | Wasser                           |
| 80 ml  | Marillenbrand                    |
| 1 Stk. | ♦ Vanille Bourbon Schote<br>ganz |
| 1 Stk. | ♦ Zimt ganz                      |

# Beschwipste Gewürzmarillen

🕒 45–50 Min    ❤️ ❤️ ❤️

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt werden die Marillen gewaschen, halbiert und entkernt. Ein mit kochend heißem Wasser ausgespültes Einmachglas nehmen und die Marillen darin schichten.
- 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.

