



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 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.

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

