

# Hier und heute



## **Pflaumen – als Kompott und eingelegt**

Angela von der Goltz von der Marmeladenmanufaktur in Münster verrät uns ihr Basis-Rezept für Pflaumenkompott und ein hochprozentiges Rezept für Pflaume in Armagnac.

### **Rezepte**

von Angela von der Goltz

## **Pflaumenkompott mit Zimt und Vanille**

### **Zutaten**

- 750 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 250 ml Wasser
- Saft von 1-2 Zitronen
- ½ TL gemahlener Zimt
- (1 Msp. Anis)
- 1 Prise Vanille
- 50 g Zucker

### **Zubereitung**

Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Mit Wasser, Zitronensaft, Gewürzen und Zucker bei schwacher Hitze ca. 5-10 Minuten kochen lassen bis sie gar sind. Nach Ende der Kochzeit sofort in frisch gespülte Twist-Off-Gläser füllen.

Schmeckt köstlich pur, auf Quarkspeise, zu Joghurt, mit flüssiger oder geschlagener Sahne, zu Grieß- und Vanillepudding und vielem anderen mehr...

## **Pflaumen in Armagnac**

### **Zutaten**

- 500 g Pflaumen oder Zwetschgen
- 375 ml Armagnac (40 % Vol.)
- 2 EL Zucker
- 2 EL Wasser
- Nach Belieben Gewürze zufügen: Zimt, Anis, Vanille, ...

### **Zubereitung**

Pflaumen putzen waschen und trocken tupfen, halbieren, den Stein entfernen und in ein Glas schichten. Armagnac und den in kochendem Wasser aufgelösten Zucker mischen und über die Pflaumen gießen. Glas verschließen und 2 bis 4 Wochen ziehen lassen. Kühl und dunkel lagern.

Passt gut zu Nusseis, zu frischen Waffeln oder Crêpes.

## **Dörripflaumen in Armagnac**

### **Zutaten**

- 250 g Dörripflaumen (mit oder ohne Stein)
- 75 g Walnüsse
- 75 g brauner Kandiszucker
- 5 Wacholderbeeren

- 1 Zimtstange
- 500 ml Armagnac (40 % Vol.)

### **Zubereitung**

Dörripflaumen mit Walnusskernen, Kandiszucker, Wacholderbeeren und Zimtstangen in ein sorgfältig gespültes, größeres Glas geben und mit Armagnac auffüllen.

Das Glas verschließen und 1 bis 4 Wochen (je nach Geschmack und Geduld) bei Zimmertemperatur ziehen lassen.

Pflaumen und Walnüsse in Armagnac passen perfekt zu Vanille-Pudding, Bayrischer Creme, Vanilleeis, zu Waffeln, zu feinen Soufflees oder schmecken einfach mit frischer Schlagsahne.