



1 kg entsteinte Zwetschgen

150 g Zucker oder Honig

Zimt

Rum

Die Zwetschgen mit dem Zucker mischen. Wer es stielechter haben will, kann Honig nehmen. Die Mischung eine Nacht ziehen lassen. Unter ständigem Rühren, so lange kochen lassen, bis die Mischung eingedickt ist. Jetzt den Zimt und oder Rom hinzugeben. Der Nachtisch kann heiß oder kalt serviert werden.

Zwetschgenkompot