



Menge 4 - 5 Gläser à 200 ml



Dauer bis zu 60 Minuten



Schwierigkeit leicht

PFLAUMENSOSSE

Eine herrlicher süßer Kontrast zu knuspriger Ente, Frühlingsrollen oder auch zu Grillfleisch.



Zubereitung

1. Aprikosen in Stücke schneiden und einige Stunden in Apfelsaft einweichen.
2. Obst waschen, Pflaumen entsteinen und Äpfel entkernen.
3. Beides in Stücke schneiden und zusammen mit den eingeweichten Aprikosen in einen großen Topf geben. Kurz pürieren.
4. Ingwer schälen und fein würfeln. Zusammen mit Kandis, Essig und Piment zum Obst geben, aufkochen und bei schwacher Hitze unter Rühren etwa 50 Minuten einkochen.
5. Soße heiß in Gläser füllen und vor dem Verzehr einige Wochen durchziehen lassen.

Zutaten

150 g	getrocknete Aprikosen
200 ml	Apfelsaft
750 g	Pflaumen
2	säuerliche Äpfel
1 Stk.	Ingwer (ca. 2-3 cm)
400 g	Diamant Brauner Kandis
300 ml	Weißweinessig
2 TL	Piment

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht
Ihr Diamant-Team.