



Menge 2 Gläser à 400 ml



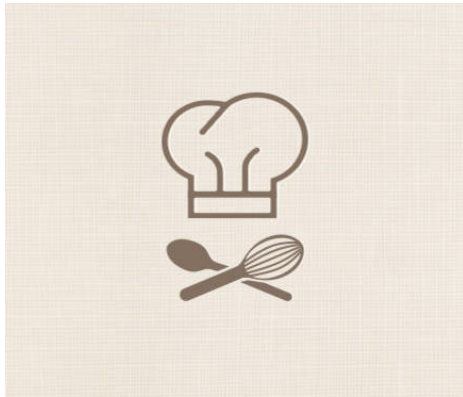
Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## WHISKY-PFLAUMEN MIT ZIMT

Würzige Zimtpflaumen werden mit Whisky winterlich konserviert - toll zu Vanille- oder Walnusseis!



### Zubereitung

- 1.** Pflaumen waschen, entsteinen, in ein Sieb geben und einige Minuten in kochendem Wasser ziehen lassen.
- 2.** Abtropfen lassen und zusammen mit Diamant Brauner Kandis in ein schönes Glas schichten. Zimtstange dazwischen legen und Whisky darüber gießen.
- 3.** Gefäß verschließen und an einem kühlen Ort mindestens 4 Wochen durchziehen lassen.

### Zutaten

500 g	Pflaumen (entsteint gewogen)
250 g	Diamant Brauner Kandis
1	Zimtstange
700 ml	Whisky

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.