

Beschwipste Mirabellen

La Mise en Place:

1,5 kg Mirabellen, 200 g Zucker, 1 Vanilleschote, 2 dl weisser Rum

Die Vorbereitung:

Die Mirabellen entsteinen.

Die Zubereitung am Herd:

4 dl Wasser mit dem Zucker aufkochen. Die Vanilleschote vierteln und mitkochen. Mirabellen und weissen Rum begeben und kurz aufkochen.

Die Vollendung:

Bis zum Rand in ein sauberes Weckglas mit Bügelverschluss füllen und dicht verschliessen.

Produkteinfo:

Sauber verarbeitete Mirabellen sind bis zu 1 Jahr haltbar.

