**Eingelegte Dörrpflaumen**

Für 1 Einmachglas von etwa 1,5L Inhalt

500 g Dörrpflaumen entsteint

750 ml Rotwein

700 ml Portwein

200 ml schwarzer Tee

130 g Honig

60 g Zucker

2 Stk. Vanilleschote

2 Stk. Zimtstange

 Orangen- und Zitronenabrieb

* Einmachglas gründlich reinigen und die Pflaumen hineinschichten.

Portwein und Rotwein zur Hälfte reduzieren lassen.

Alle weiteren Zutaten zugeben und einmal aufkochen.

Den Weinsud erkalten lassen, über die Pflaumen gießen. 15 min. in einem Wasserbad von 80°C erhitzen.

Mit einem Tuch bedeckt abkühlen lassen, das Glas verschließen und kühl stellen.