

# Zwetschgen in Rum

## Zutaten

375 g Zucker  
500 ml Wasser  
125 ml Rum (z.B. Strohrum, 60%)  
1,5 kg Zwetschgen, einsteint

*Zubereitungszeit ca. 25 Minuten*

1. Die Zwetschgen halbieren und entsteinen. Alle Zutaten bis auf die Zwetschgen aufkochen.
2. Die erste Hälfte der Zwetschgen zugeben 2 Minuten kochen, herausnehmen und heiß in kleine Schraubgläser füllen. Die zweite Hälfte der Zwetschgen ebenso aufkochen und in Gläser füllen. Am Schluss die Flüssigkeit über die Früchte gießen und die Gläser verschließen.
3. Die Rumzwetschgen sind ungeöffnet ca. 1 Jahr haltbar.

*Passt gut zu Vanilleeis.*