

# Meine Bacardi Pflaumen

© Joachim Brendel

## Zutaten

Trockenpflaumen, süß, entsteint  
Bacardi

## alternativ:

Brauner Rum, Brandy, Cognac, Armagnac

## Zubereitung

Pflaumen in Bacardi sind höchst vielseitig verwendbar und eignen sich vortrefflich zu Vanille Eis oder diversen Desserts, schmecken aber auch pur ganz hervorragend.

Ich verwende am liebsten entsteinte, amerikanische „Sunrise“ Trockenpflaumen. Die sind nicht ganz trocken und gibt es in guten Lebensmittelabteilungen.

Die Pflaumen werden in einer gut verschließbaren Kunststoffbox reichlich mit Bacardi übergossen, so dass sie alle von Flüssigkeit bedeckt sind und verschlossen in den Kühlschrank gestellt. Nach einigen Tagen ggf. etwas Bacardi nachgießen. Je länger sie stehen (Wochen – Monate), desto besser. Langsam bildet sich ein dicker, goldfarbener Sirup. Genug auf Vorrat genommen, kann man immer wieder Pflaumen zugeben und Bacardi nachfüllen. Je länger diese Prozedur dauert, umso intensiver der Geschmack. Ich habe die Pflaumen schon 2 – 3 Jahre im Kühlschrank.

Alternativ lassen sich die Pflaumen natürlich auch in den anderen, beschriebenen Alkoholen einlegen.

**Ich finde meine Pflaumen einfach fantastisch und bin mit ihnen auch bei überraschendem Besuch nie verlegen.**

