



Zwetschkenröster

Zutaten:

600 g Zwetschken
100 - 300 g Zucker
2 Gewürznelken (oder Nelkenpulver)
1 Zimtrinde (oder gemahlene Zimt)
1 EL Zitronensaft

2 EL Rum (optional)

Zubereitung:

Zwetschken waschen und entsteinen, halbieren.

Die Zwetschken mit dem Zucker, ich habe 100 g genommen, Gewürznelken, Zimtrinde, Zitronensaft und dem Rum in einen Topf geben, auf den Herd stellen und langsam köcheln lassen, bis sich die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Vom Herd nehmen.

Abschmecken. Es kann sein, dass Du noch mehr Zucker benötigst, kommt immer auf den Reifegrad und der Süße der Zwetschken an.

Zimtrinde und Nelken entfernen und in sterilen Gläser abfüllen.

Gutes Gelingen wünscht Euch Gudrun von Mödling.

www.gudrunvonmoedling.at

Alle Nutzungsrechte – Rezepte – Texte und Fotos gehören ausschließlich MIR – „Gudrun von Mödling“ und müssen – vor Verwendung – schriftlich genehmigt werden. Vervielfältigungen (Kopien, Screenshots jeglicher Art, abschreiben usw.) sind verboten, da sie eine Urheberrechtsverletzung darstellen.