Zwetschkenröster

Der Zwetschkenröster zählt zu den besten Beilagen für Süßspeisen wie Palatschinken oder Kaiserschmarrn. Ein simples Rezept, das man gut für überzählige Zwetschken verwenden kann.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

620 g	Zwetschken
320 g	Zucker
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Zimtrinde
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Für den **Zwetschkenröster** zuerst die Marmeladengläser heiß ausspülen. Zwetschken waschen und entsteinen.

2. Zwetschken mit dem Zitronensaft, Zucker, den Gewürznelken, der Zimtrinde und etwas Wasser langsam einkochen lassen.

3. Wenn die Zwetschkenhaut sich leicht nach außen schält, den Zwetschkenröster vom Herd nehmen und in die Gläser bzw. Dessertschalen füllen.

Tipp

Der Zwetschkenröster ist eine ideale Beilage zum Kaiserschmarrn.