Kirschenröster

Der köstliche Kirschenröster gelingt mit wenig Zutaten und geringem Aufwand. Das Rezept ist eine wunderbare, fruchtige Beilage zu Kaiserschmarrn, Palatschinken oder Vanilleeis.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

600 g	Kirschen (reife)
1 Stk.	Zitrone
1 EL	Feinkristallzucker
1 Packung	Vanillezucker
2 EL	Kirschwasser
1 Stk.	Zimtrinde (ca. 2-3 cm)

Zubereitung

1. Für den süßen **Kirschenröster** die frischen Kirschen waschen, halbieren und entkernen. Zitrone auspressen und den Saft mit dem Kirschwasser in einen kleinen Topf geben. Die Kirschen zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und der Zimtrinde in den Topf geben. Unter gelegentlichem Rühren bei mittlerer Hitze zirka 15 Minuten köcheln lassen, bis die Kirschen weich und der Saft leicht sirupartig ist. Zimtrinde entfernen, den köstlichen Kirschenröster leicht abkühlen lassen und nach Belieben warm oder kalt servieren.

Tipp

Der einfache Kirschenröster ist die perfekte Beilage zu Kaiserschmarrn, Palatschinken, Milchreis, Grießbrei oder Topfenknödel und als fruchtige Komponente zu Vanillepudding oder Eis.