

Marillenröster

Ein Marillenröster ist eine österreichische Spezialität mit intensivem Fruchtgeschmack. Marillen werden schonend eingekocht und erhalten dadurch ein herrlich aromatisches Aroma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 10 min

Ruhezeit: 3,0 h

Gesamtzeit: 3,3 h



Zutaten

1 kg	Marillen (reife)
1 Stk.	Zimtstange (kleine)
2 Stk.	Gewürznelken
1 Stk.	Bio-Zitrone (Schale unbehandelt)
100 ml	Wasser

Zubereitung

1. Die Marillen gründlich waschen, halbieren und entsteinen. Die vorbereiteten Früchte zusammen mit Zucker, Zimt und Nelken in eine Schüssel geben und zirka 3 Stunden ziehen lassen. Während dieser Zeit geben die Marillen ihren Saft ab und nehmen die Aromen der Gewürze besonders gut auf.
2. Die unbehandelte Bio-Zitrone waschen und in Scheiben schneiden. Anschließend die marinierten Marillen zusammen mit den Zitronenscheiben und dem Wasser in einen großen Topf geben. Alles bei mittlerer Hitze langsam zum Kochen bringen und unter gelegentlichem Umrühren köcheln lassen, bis die Marillen weich sind und die Flüssigkeit eine leicht sirupartige Konsistenz erreicht. Dabei regelmäßig umrühren, damit nichts am Topfboden ansetzt. Vorsicht: Die heiße Fruchtmasse kann beim Kochen leicht spritzen.
3. Wer dem **Marillenröster** eine besonders feine Note verleihen möchte, kann zum Schluss einen Schuss Marillenbrand unterrühren. Den noch heißen Marillenröster in sorgfältig gereinigte Gläser füllen, gut verschließen und auskühlen lassen.

Tipp

Marillenröster schmeckt sowohl warm als auch gut gekühlt. Besonders beliebt ist er als Beilage zu Kaiserschmarrn, Topfenknödeln, Milchreis, Grießbrei, Palatschinken oder Vanilleeis. Auch zu Joghurt oder Panna Cotta passt er hervorragend.