

Marillenröster



Rezept für 4 Portionen
Dauer: ca. 15 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Feinkristallzucker	80 g
Trockener Weißwein	220 ml
Marillen / Aprikosen	1 kg
Orangensaft / Orange Juice	125 ml
Zimtstangen	½ Stk.
Vanille	3 Messerspitze(n)

Zubereitung:

Kristallzucker in einer Pfanne vorsichtig erhitzen und hellbraun karamellisieren.

Mit Weißwein ablöschen, den Zucker vollständig lösen, einreduzieren.

Orangensaft und entkernte halberte Marillen hinzugeben, in der Flüssigkeit 1x aufkochen und unter ständigem Rühren sanft schmorgeln lassen, aber nur wenige Minuten.

Sofort oder kalt servieren, am besten oder gut passend zu Kaiserschmarren.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-1871-Marillenroester.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at