

Zwetschenröster



Rezept für 5 Portionen

Dauer: ca. 40 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Zwetschken / Zwetschgen / Pflaumen	1 kg
Feinkristallzucker	Etwas / nach Bedarf
Leitungswasser / Stilles Wasser	1 Achtel
Zimtstangen	1 Stk.

Zubereitung:

Zwetschken waschen und entkernen.

Alle Zutaten 30 Minuten in einem Topf köcheln lassen und anschließend heiß in sterile Gläser abfüllen und auskühlen lassen.

(Zucker nur verwenden, wenn die Zwetschken nicht süß genug sind!)

Passt sehr gut zu allen Mehlspeisen, z.B. Kaiserschmarren

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-957-Zwetschenroester.html>
Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at