

Rezept

Pflaumenröster

Ein Rezept von Pflaumenröster, am 25.05.2026

Zutaten

- | | |
|---|-----------------------------------|
| 1 kg Pflaumen (am schönsten sind Renekloden) | 1 Bio-Limette oder Zitrone |
| 200 g Einmachzucker | 3 Anissterne |
| 200 ml Weißwein (z.B. gelber Muskateller oder Gewürztraminer aus Österreich; ersatzweise Wasser) | |

Rezeptinfos

Portionsgröße Für ca. 800 ml | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Pflaumen waschen, halbieren und entsteinen. Limette waschen und in Scheiben schneiden.

2. Limettenscheiben mit Zucker, Anis und Wein aufkochen lassen. Pflaumen zugeben und bei mittlerer Hitze 15 Min. kochen, bis die Früchte beginnen zu zerfallen.

3. Fertigen Röster heiß in sterilisierte Twist-off-Gläser füllen und verschließen. Kühl gelagert hält das Kompott einige Wochen, für längere Haltbarkeit können Sie den Inhalt auch sterilisieren.