

Rezept

Zwetschgenröster

Ein Rezept von Zwetschgenröster, am 20.04.2024



Zutaten

- | | |
|--|---------------------------------------|
| 500 g Zwetschgen | 1 Bio-Orange |
| 100 ml Rotwein (auch fein: Traubensaft) | 100 g brauner Zucker |
| 1 Zimtstange | 2 Twist-o. -Gläser (je 400 ml) |

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4-6 PORTIONEN (ca. $\frac{3}{4}$ l) | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min
Pro Portion Ca. 125 kcal

Zubereitung

1. Die Zutaten abwiegen und bereitstellen.

2. Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen. Die Orange heiß waschen und abtrocknen, die Schale fein abreiben und den Saft auspressen.

3. Rotwein, Orangensaft und Zucker in einem Topf aufkochen. Orangenschale, Zimt und die Zwetschgen dazugeben und bei geringer Hitze ca. 15 Min. sanft köcheln lassen, bis die Früchte beginnen zu zerfallen.

4. Gut ein Drittel der Zwetschgen aus dem Topf nehmen, mit einem Pürierstab fein zerkleinern und wieder zurück in den Topf geben. Aufkochen und dann sofort in die gründlich gesäuberten Gläser füllen, verschließen. Im Kühlschrank aufbewahren. Haltbarkeit: mind. 4 Monate. Dazu passen Topfenknödel, Mohnudeln, Grießflammeri, -pudding oder -brei.