

Rezept

# Zwetschgenröster

Ein Rezept von Zwetschgenröster, am 20.04.2024

## Zutaten

- |                                                |                                       |
|------------------------------------------------|---------------------------------------|
| <b>500 g</b> Zwetschgen                        | <b>1</b> Bio-Orange                   |
| <b>100 ml</b> Rotwein (auch fein: Traubensaft) | <b>100 g</b> brauner Zucker           |
| <b>1</b> Zimtstange                            | <b>2</b> 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.