

Zwetschgenröster bei SehrLecker.de



Die Zutaten:

1 kg Zwetschgen (Pflaumen), 1 unbehandelte Zitrone, 200 gr Zucker, 5 Gewürznelken, 1 Zimtstange (ca. 2 cm), 125 ml Wasser.

Die Vorbereitungen:

Die Zwetschgen waschen, halbieren und entkernen, Zitrone gründlich mit heißem Wasser waschen und abtrocknen, dünn schälen und auspressen.

Die Zubereitung:

In einem Topf das Wasser mit Zucker, Zimt, Zitronenschale, Zitronensaft und Gewürznelken zum Kochen bringen und 3 Minuten köcheln lassen. Zitronenschale, Gewürznelken und Zimtstange entfernen und die entkernten Zwetschgen zugeben (wenn die Zwetschgen sehr sauer sind, noch etwas Zucker zugeben). Eine Stunde auf kleiner Flamme unter sehr häufigem Umrühren köcheln lassen, bis die Schale anfängt, sich einzurollen. Nur noch abkühlen lassen und zu Kaiserschmarrn servieren.
Guten Appetit!