

Zwetschkenröster

...



Du brauchst dafür:

- 1 kg Zwetschken
- 1 Zimtstange
- 3 Stk Gewürznelken
- 100 g Zucker
- 1 unbehandelte Bio-Zitrone
- 1 Schuss Rum
- Ca. 150 ml Wasser

Und so geht´s:

- Die Zwetschken waschen, halbieren und Kerne herauslösen.
- Zimtstange und Gewürznelken in einen Teebeutel geben und verschließen
- Zitrone heiß waschen, Schale reiben und den Saft auspressen
- Zucker, Zitronensaft und Zitronenabrieb in Wasser aufkochen
- Abschließend noch die Zwetschken und einen Schuss guten Rum dazu geben und ca. 20-25 Minuten köcheln lassen
- Den Teebeutel mit den Gewürzen entfernen und abkühlen lassen und fertig ist der Genuss