

## Zwetschgenröster

Kategorie: 13) Dessert

Vorbereitungszeit:

Rezept Nr 607

Saison: August-September

Garzeiten:

Portionen: 6

Standzeiten:

Zutaten	Mengen	Bemerkungen	Links
Zwetschgen	1 kg	entkernt ca. 900 Gramm	
Zucker	150 Gramm		
Zimtstangen	2 Stück	klein	
Whisky	2 cl	Zwetschgenwasser, Cognac, Rum	
Rotwein	0,2 Liter		
Portwein	0,1 Liter		
Zitronensaft			

## Zubereitung

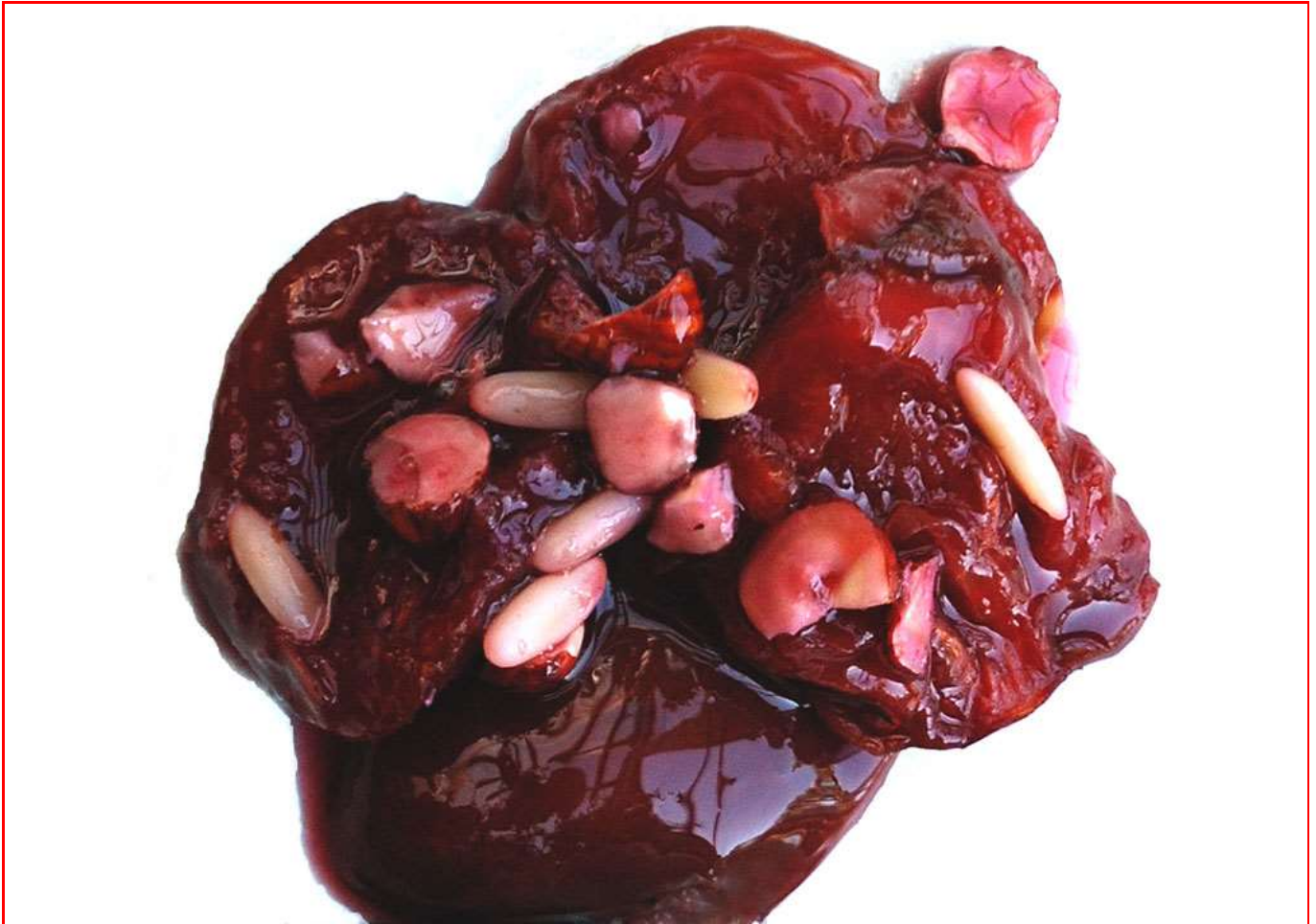
Hier zunächst einmal das traditionelle Rezept aus einem alten Wiener Kochbuch und dann eine modernisierte, "aufgemotzte" Variante:

Zwetschgen halbieren und entkernen und im Verhältnis 6:1 mit Zucker mischen. Über Nacht im Kühlschrank kaltstellen. Am nächsten Tag zuerst auf kleinerer, dann auf größerer Flamme unter gelegentlichem Umrühren aufkochen. Zudecken und die kochend heißen Zwetschgen 10 - 12 Minuten ziehen lassen. Noch heiß in luftdicht verschließbare Gläser füllen und im Wasserbad dünsten. Man rechnet dabei eine Kochzeit von 18 Minuten für 0,5 l Inhalt, 25 Minuten für 1,0 l und 35 Minuten für 2 Liter. Nach Erkalten aus dem Wasserbad nehmen und kühl aufbewahren.

Moderne Variante:

Wie zuvor halbieren und entkernen und einige Stunden im Kühlschrank mit Zucker vermischt stehen lassen. Je nach Menge 1- 2 Zimtstangen zugeben. Dann ebenfalls wie zuvor erst auf kleiner dann auf größerer Flamme dünsten, dabei etwas Rot- und etwas Portwein zugeben und kurz vor dem Kochende einen Schuss Whisky (oder Cognac oder Zwetschgenwasser). Evtl. abschmecken mit etwas Zitronensaft. Die Zwetschgen sollten weich aber nicht völlig matschig sein. Will man den Sirup reduzieren, dann die Zwetschgen mit einem Schaumlöffel herausnehmen und den Saft auf die gewünschte Konsistenz einkochen und dann wieder zu den Zwetschgen geben.

Passt sehr gut zu Topfenmousse, zu Palatschinken (Crêpes), Kaiserschmarrn oder zu einem selbstgemachten Pflaumeneis, evtl. garniert mit einigen gehackten Nüssen.



## Notizen

---