Zwetschgenröster

Passend zu Süßspeisen wie Kaiserschmarrn oder Palatschinken oder Topfen-Knödel.

Zutaten

Menge
Zutat
400 g
Zwetschgen
50 g
Kristallzucker
300 ml
Rotwein
1 Stk
Vanilleschote
1
Zimt Stange
1 EL
Maizena (Maisstärke)
30 ml
Wasser

Zubereitung

Personen: 2
Erledigt
Zutaten
Beschreibung
Zwetschgenröster (20 Minuten)
☐
1.

400 g 400Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen.
50 g 50Kristallzucker in einem Topf goldgelb karamelisieren und mit
300 ml 300Rotwein ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.
1 1Zimt Stange und
1 1Vanilleschote der Länge nach aufschneiden und auskratzen und dazugeben. Die Zwetschgen ebenfalls dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
1 EL 1Maizena (Maisstärke) in einer kleinen Schüssel mit
30 ml 30Wasser anrühren und damit die Masse binden.

- Vorspeisen, Nachspeisen Kekse, Kuchen, Torten, Cremen
- Light

- Alkohol
- Besuch
- Drucken
- PDF

- **Schwierigkeit**

  Leicht

- **Bewertung**

  Keine Bewertung

- **Zeitkategorie**

- **Zeit**

  30 Minuten

- **Nährwert**

- **Preiskategorie**

- **Punkte**

  0

Zurück zur Liste