



# 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)

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

Vorspeisen, Nachspeisen  
Kekse, Kuchen, Torten,  
Cremen

- **Schwierigkeit**  
Leicht
- **Bewertung**  
Keine Bewertung
- **Zeitkategorie**
- **Zeit**  
30 Minuten



Light

Alkohol

Besuch

• Nährwert

• Punkte

0

• Preiskategorie