



Der Zwetschkenröster - ein
traditionelles österreichisches
Kompott.

Zwetschgenröster ist von
Kaiserschmarrn kaum
wegzudenken.

Zutaten:

(für 3 - 4 Portionen)

500 g Zwetschken (Zwetschgen, Pflaumen)

100 ml Wasser

50 - 150 g Zucker - je nach Geschmack und Süße der
Früchte

1 Zitrone

1 kleines Stück Zimtrinde

2 Gewürznelken

Zubereitung:

Zucker, Zitronensaft, Zimtrinde und Gewürznelken im
Wasser aufkochen.

Die Zwetschken entkernen und halbieren (sollen sie
geschält werden, vorher mit kochend-heißem Wasser
übergießen), aufkochen lassen und zugedeckt
weichdünsten (erkennt man daran, dass sich die Schale
löst und ringelt und die Zwetschken anfangen zu
zerfallen).

Das Kompott auskühlen lassen, eventuell mit Zucker
und Zitronensaft abschmecken und kalt servieren.