

Zwetschken-Röster

Süß. Fruchtig. Typisch Österreich. Zwetschkenröster ist eine süße, dickflüssige Pflaumensoße, die klassischerweise zu Desserts wie Kaiserschmarrn serviert wird. Aber auch zu Milchreis, Pfannkuchen und Pannacotta macht Zwetschkenröster eine gute Figur.



Zwetschkenröster | Foto: Linda Katharina Klein

Zutaten (8 Portionen): 1 Kilo Zwetschgen | 200 Milliliter Wasser | 100 Gramm Zucker | 2 Teelöffel Vanillezucker | 1 Zimtstange | 6 Nelken | Zitronenabrieb



Zwetschkenröster | Foto: Linda Katharina Klein

Zubereitung (30 Minuten): 1. Zwetschgen waschen, entkernen und vierteln. 2. Wasser mit Zucker und Vanillezucker aufkochen. 3. Nelken in ein Teesieb geben und mit der Zimtstange ins Wasser geben. 4. Zwetschgen darauf geben, gründlich umrühren und abgedeckt bis zur gewünschten Konsistenz kochen lassen. 5. Zimtstange und Teesieb mit Gewürzen entfernen. 6. Mit Zitronenabrieb abschmecken und servieren. 7. Zum haltbar machen in mit kochendem Wasser ausgespülte Schraubgläser füllen und bei 90° Grad 30 Minuten einkochen. Bitte beachte dazu auch meine [Einkochhinweise](#).

Jetzt noch mehr [süße Saucen](#), [österreichische Rezepte](#) oder [Rezepte mit Pflaumen](#) entdecken!

Nährwerte/Portion: 115 Kalorien | 0,3 Gramm Fett | 26,2 Gramm Kohlenhydrate | 0,8 Gramm Eiweiß