

Zwetschgenröster

Zutaten:

- 500 g Zwetschgen
- 100 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 1 Zitrone
- etwas Zimtrinde
- 2 Gewürznelken

Zitrone auspressen und in einem Topf mit dem Wasser vermischen. Darin Zucker mit etwas Zimtrinde und den Gewürznelken aufkochen. Die entkernten und der Länge nach halbierten Zwetschgen hinzufügen, kurz aufkochen und bei reduzierter Hitze so lange dünsten, bis sich die Schale löst.

Passt warm oder kalt zu Kaiserschmarrn.