

## Zwetschgenröster

So sagt man in Österreich zu diesem Kompott aus Zwetschgen. Er macht nicht viel Mühe – und man kann ihn auch gut auf Vorrat zubereiten und dann einkochen.



### Zutaten für vier bis sechs Personen:

- 1 kg entsteinte Zwetschgen
- 3-4 EL Zucker
- Zitronenschale 2 EL
- Zwetschgenschnaps (alternativ ohne Alkohol: Pflaumensaft)
- 1 Sternanis
- ½ Zimtstange

### Zubereitung:

- Die Früchte in Stücke schneiden, mit dem Zucker vermischen. Die Gewürze zufügen und ganz langsam auf mittlerem Feuer aufkochen.
- Ohne Deckel etwa eine halbe bis dreiviertel Stunde leise köcheln. Umrühren, dann zerfallen die Zwetschgen zu einem wunderbar dichten Fruchtmus.
- Für den Vorrat: heiß in Schraubgläser verteilen.
- Zur Sicherheit sterilisieren. In der tiefen Fettpfanne oder in einer Bratenreine in den Backofen schieben und heißes Wasser angießen.
- Bei 150 Grad ca. 30 Minuten, dann müssten Bläschen in den Gläsern aufsteigen – falls nicht, noch 15 Minuten dranhängen. Im Ofen auskühlen lassen.