

Zwetschenröster

Zutaten für ca. 900 g

1	kg	Zwetschgen, reif	Waschen, entsteinen und in Achtel schneiden.
150-200	g	Zucker (je nach Süsse der Zwetschgen)	In einer Pfanne bei mittlerer Hitze goldbraun karamellisieren.
1	Beutel	Vanillezucker	
1	Stange	Zimt	Zwetschgen, Vanillezucker und Zimt zum Zucker geben und aufkochen. Das Kompott 5 Minuten sprudelnd kochen und immer mal Rühren. Zimt entfernen.
5	cl	Pflümli oder Rum	Unter das Kompott rühren und dieses noch heiss in Einmachgläser abfüllen.

