Zwetschkenröster

Zutaten für ca. für ca. 6 Gläser à 200 ml

1 kg Zwetschken
300 g Zucker
1 TL Weinsteinsäure (oder Zitronensäure)
1 Zimtrinde
4 Nelken
150 ml Wasser

Zubereitung

- Die Zwetschken waschen, entsteinen und halbieren. In einen großen Kochtopf geben, die anderen Zutaten hinzufügen (die Nelken in ein Teeei oder Gewürzsäckchen geben) und zum Kochen bringen.

- Ca. 30 Minuten gut köcheln lassen (die Flüssigkeit soll sich reduzieren).
- Zimt und Nelken entfernen. Heiß in Gläser abfüllen, Deckel gut verschließen und 15 Minuten bei 130°C im vorgeheizten Backrohr sterilisieren.

- Kühl und dunkel lagern und nach dem Öffnen im Kühlschrank aufbewahren!