

Zwetschgenröster von Levi Keller

Mengen für 10 Personen

1.25 kg Zwetschgen

2.5 dl Wasser

375 g Zucker

2.5 dl Zitronensaft

3.0 TL Zimt

3.0 TL Nelkenpulver

Zucker, Zitronensaft, Zimtstange und Gewürznelken im Wasser aufkochen. Die Zwetschgen entkernen und halbieren, aufkochen lassen und zugedeckt weich dünsten.

Das Kompott abkühlen lassen, eventuell mit Zucker und Zitronensaft abschmecken und kalt als Beilage servieren.