


Marillenröster

ca. 3 Gläser (je 370 ml)

 gelingt leicht

 bis zu 20 Min.



Zutaten:

Zutaten:

250 g Zucker
100 ml Wasser
1 Zimtrinde
2 Gewürznelken
750 g geviertelte Marillen
20 ml Cognac oder Marillenbrand

1 Zubereitung:

Zucker mit Wasser, Zimtrinde und Gewürznelken in einen Topf geben und 1-mal gut aufkochen. Die Marillen dazugeben und leicht köcheln lassen.

Kochzeit: 2 Min.

- 2 Vom Herd nehmen und Zimtrinde und Gewürznelken entfernen. Den Cognac kurz einrühren. Den Marillenröster randvoll in Gläser füllen und verschließen.