

## Zwetschgenröster

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g	Zwetschgen, halbiert und entsteint
	¼ Zimtstange, 1 Sternanis, ¼ Vanilleschote, 2 Nelken
300 ml	Flüssigkeit
	200 ml roter Fruchtsaft, je 50 ml Rotwein, Portwein (oder nur Saft)
10 g	Stärke
1 Ei	Zucker
je 25 ml	Rotwein, Portwein (oder Saft)

### Zwetschgenfond:

1. Flüssigkeit mit den Zwetschgensteinen aufkochen.
2. Gewürze zugeben und ca. ½ Std. ziehen lassen.
3. Fond noch mal aufkochen mit 1 Tl angerührter Stärke (Vanillepuddingpulver) binden.

### Zwetschgenröster:

1. Zucker trocken karamellisieren, mit Rotwein und Portwein ablöschen.
2. Karamell loskochen.
3. Halbierte Zwetschgen kurz im Karamell schwenken.
4. Zwetschgenfond darüber passieren – je nach Reife der Zwetschgen kurz köcheln lassen.
5. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.