

## Marillenröster

Zutaten für ca. 4 Portionen:

500 g Marillen/Aprikosen – halbiert und entsteint

### Marillensteine aufbewahren

¼ Zimtstange, ¼ Vanilleschote

300 g Flüssigkeit **z.B.**

200 g Marillennektar (Orangensaft), 100 g Weißwein (oder nur Nektar/Saft)

10 g Speisestärke

1 Ei Zucker

je 25 g Weißwein und Rum (oder Nektar/Saft)

### Zubereitung:

#### Marillenfond

1. Flüssigkeit mit den Marillensteinen aufkochen.
2. Gewürze zugeben und ca. ½ bis ¾ Stunde ziehen lassen.
3. Fond durch eine Sieb passieren, nochmal aufkochen und mit angerührter Stärke binden.

#### Marillenröster

1. Zucker in einem passenden Topf trocken karamellisieren.  
Mit Weißwein und Rum ablöschen.
2. Karamell loskochen.
3. Halbierte Marillen kurz im Karamell schwenken.
4. Gebundenen Marillenfond zugeben.  
Je nach Reife der Marillen – kurz köcheln lassen.
5. Vom Herd nehmen und ziehen lassen.