



**Kochdauer:**

Mittel (30 bis 60 Minuten)

**Schwierigkeit:**

gut machbar

**Zutaten:**

- 600 g Holunderbeeren
- 300 g Zwetschken
- 100 g Äpfel
- 150 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 1 Stk. Zimtrinde
- 3 Stk. Gewürznelken
- Vanille
- Saft einer Zitrone
- Zitronenschalen  
unbehandelt, abgerieben
- 2 EL Puddingpulver, Vanille
- 2 cl Obstschnaps

**Holler-Zwetschken-Röster**



Foto: Tobias Schneider-Lenz - Nicht zur freien Verwendung

**Zubereitung**

- Holunderbeeren abrebeln, Zwetschken entkernen und vierteln, Äpfel/Birnen entkernen und in kleine Stücke schneiden.
- Das vorbereitete Obst mit Wasser (anfangs etwas weniger nehmen), Zucker und Gewürzen in einem breiten Topf zum Kochen bringen.
- Auf kleiner Flamme sanft einköcheln lassen, bis die Früchte ein runzeliges Aussehen haben und der Saft klar ist – dauert 15-25 Minuten.
- Dazwischen immer wieder umrühren und bei Bedarf etwas Wasser nachgießen.
- Zum Binden Puddingpulver/Stärkemehl mit etwas kaltem Wasser glattrühren und in den kochenden Röster einrühren – kurz aufkochen lassen und wenn gewünscht mit Obstbrand bzw. –likör verfeinern.

**Mein persönlicher Tipp**

Auch aus Marillen, Brombeeren, Quitten, Kirschen oder Weichseln lässt sich nach diesem Rezept wunderbar Röster herstellen.



**Magdalena Mehringer**  
Seminarbäuerin im Bezirk Urfahr

**Quellen:**



Landwirtschaftskammer  
Oberösterreich: *Süße Leibspeisen aus Omas Küche*