Zwetschgenröster – Variationen

Rezept 1 von Waltraud Kogler:

Entkernte Zwetschgen mit sehr wenig Wasser in der CC köcheln lassen (ich bevorzuge den Rührhaken, wer’s sehr sämig haben will: Flexi) und Zimt- und Nelkenpulver dazu, ev. etwas Bio-Zitronenschale (je nach Geschmack der Zwetschgen) und Rum o.ä.

Rezept 2 von Kathleen Pfennig:

Zutaten:
400g Zwetschgen
50g Zucker
300ml Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher)1 Vanilleschote
Zimtstange
Speisestärke
nach Bedarf Orangen- oder Zitronenschale

Zubereitung:
Zwetschgen waschen, halbieren und entsteinen (es gehen auch gefrorene Zwetschgen).

Zucker in einem Topf goldgelb karamellisieren und dann mit dem Rotwein (um so schwerer und dunkler um so besser der Röster hinterher) ablöschen und bei mittlerer Hitze köcheln lassen und rühren, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

1 ausgekratze Vanilleschote, das ausgekratzte Mark und eine Zimtstange dazu geben, 3min köcheln lassen. Dann die Zwetschgen dazu geben und weitere 5min köcheln lassen.

In der Zwischenzeit 1EL Speisestärke mit ein wenig Wasser anrühren und zu dem Sud geben und das ganze so etwas andicken. Ich hatte auch experimentell mal Zitronenschale und mal Orangenschale dazu, auch sehr lecker!

Kaffeesalz nach Schuhbeck

Rezept aus unbekannten Quellen

Zutaten:
1 gestrichener El gemahlener Kaffee

100g Meersalz
1/4 Tl Vanillepulver
1/4 Tl von Zimtstange
1/4 Tl Pfefferkörner
je 1/8 Tl Kardamom, Gewürznelken, Piment und Muskatnuss

Zubereitung:
Alles in Gewürzmühle fein mahlen

Matcha-Glühpunsch

von Alexandra Müller-Ihrig (Ernährungsberatung)

Zutaten:
400 ml Apfelsaft naturtrüb (100% Saft)
1 Zimtstange
1 Sternanis
Zeste einer halben Orange

1 TL Matcha

Zubereitung:
Apfelsaft, Sternanis, Zimtstange und Orangenabrieb in einem Topf langsam erwärmen.
Ca. 10 Minuten ziehen lassen.

Matcha in eine Schale sieben und mit etwas warmem Apfelpunsch gut verrühren. Am Besten mit einem Bambusbesen oder Milchaufschäumer. Diese Mischung zum restlichen Apfelpunsch geben.

Wer möchte kann etwas Rum oder Cointreau dazugeben.