

Marillenröster

Von Seminarbäuerin Elisabeth Lust-Sauberer; www.elisabethlustsauberer.at
(Studio 2, 20.6., 17.30 Uhr, ORF 2)

1 kg Marillen

1 kleine Zimtstange

2 Gewürznelken

150–200 g Zucker

1 Bio-Zitrone

100 ml Wasser

2 cl Marillenbrand

etwas Alkohol (mindestens 80 Vol.-%) zum Darüberträufeln

Die Marillen waschen, entkernen, dann mit der Zimtstange, den Gewürznelken und dem Zucker ein paar Std. marinieren.

Anschließend die Zitrone in Scheiben schneiden und mit dem Wasser und den marinierten Marillen in einem Topf so lange kochen, bis die Früchte „zusammenfallen“ - das heißt, weich werden und die Flüssigkeit sämig wird. Dabei wiederholt gut umrühren, damit nichts anbrennt, und Vorsicht: Die Masse spritzt, man kann sich leicht verbrennen!

Zuletzt den Marillenbrand unterrühren und den Röster in saubere Einmachgläser füllen.

Ein paar Tropfen Alkohol darüberträufeln, anzünden und die Gläser sofort verschließen.

Tipps: Besonders fein schmeckt der Röster, wenn die Marillen vor dem Einkochen enthäutet werden. Dafür die ganzen Früchte kurz in kochendes Wasser tauchen, danach kalt abschrecken und die Haut abziehen.

Für eine bessere Haltbarkeit kann man die verschlossenen Einmachgläser auch noch bei 75° C (oder im Backrohr bei 180° C) ca. 20 Min. einkochen.

Verwendung: Wie Zwetschkenröster passt auch Marillenröster wunderbar zu warmen Mehlspeisen und überall dort, wo auch Kompott stimmig ist.

Info: Die Marillenernte zieht sich oft über Wochen hin. Marillen reifen nämlich nach dem Pflücken nicht mehr nach, müssen also am Baum voll ausreifen und sollten erst dann gepflückt werden.

Am besten entfalten Marillen ihr volles Aroma bei Zimmertemperatur, weshalb sie aber bald verarbeitet werden sollten!