

Zutaten für 2 mittelgroße Schraubgläser mit jeweils 350 ml Inhalt:

150-180 g Zucker (je nach Süße der Früchte)
100 ml Wasser
200 ml roten Saft (Zwetschgen-, Erdbeer- oder Traubensaft)
1 kg Zwetschgen

Gewürze:

1 Zimtstange
2 Nelken
1 Sternanis
2 Kardamomkapseln

1 TL Speisestärke (=ca. 10 g) + 1 EL kaltes Wasser
½ Fläschchen Rumaroma (optional)



Vorbereitung:

Im ersten Schritt werden die Gläser und Deckel sterilisiert (das könnt ihr auch später machen bzw. kurz bevor der Röster fertig ist, aber ich mache es gerne zu Beginn). Trennt die Gläser von den Deckeln und wäscht alles mit heißem Wasser aus. Stellt Gläser und Deckel auf ein Backblech und schiebt sie bei 100 Grad für ca. 10 min in den Ofen. Alles sollte vollständig trocken sein.

Zubereitung:

- 1) Wäscht, entkernt die Zwetschgen und schneidet sie, je nachdem ob ihr euren Röster feiner oder stückiger bevorzugt, in kleine oder größere Stücke.
- 2) Vermischt Zucker und Wasser in einem möglichst großen und flachen Topf. Kocht alles auf höchster Stufe auf. Wenn es sprudelt, köchelt es ca. 2-3 min lang.
- 3) Dann fügt ihr den Saft und die Zwetschgen hinzu, gebt die groben Gewürze dazu (verpackt in einem Teebeutel oder Teesieb) gebt einen Deckel auf den Topf und reduziert die Hitze auf Stufe 5 von 9. Kocht den Röster ca. 10 min lang.
- 4) Nach dieser Zeit entfernt ihr die Gewürze und den Deckel und kocht ihn für weitere 10 min ohne Deckel, damit er ein wenig ein reduziert.
- 5) Zum Schluss gebt ihr die Speisestärke-Wasser-Mischung dazu, köchelt es noch 1-2 min lang, gebt das Rumaroma dazu und füllt den heißen Röster in die vorbereiteten Gläser um. Dann sofort fest verschrauben. Bei mir sind die Gläser noch warm, der Röster heiß. Achtung: nicht wundern! Der Röster ist jetzt noch flüssig. Erst beim Abkühlen wird er cremig und dickflüssig.

Gläser umdrehen ja oder nein?

Die einen sagen, das Umdrehen der Gläser sei nicht notwendig und wirke kontraproduktiv, weil der Deckel aus verschiedenen Materialien besteht und es passieren kann, dass beim Umdrehen bestimmte Stoffe herausgelöst werden, die schädlich sind. Wichtig ist also neue, unbeschädigte Deckel zu verwenden und im ganzen Prozess auf Hygiene zu achten. Ich drehe die Gläser um, wenn ich den Röster lange haltbar machen und auf Nummer sicher gehen möchte, denn durchs Umdrehen bildet sich ein Vakuum und der Röster ist monate- bzw. jahrelang haltbar.

Tipps:

- a) Die Zuckermenge hängt von der Reife der Früchte und der Lagerung ab. Je süßer die Zwetschgen sind, umso weniger benötigt ihr bzw. je länger ihr den Röster lagern wollt, umso mehr Zucker wird für die Konservierung benötigt.
- b) Wenn ihr keine ganzen Gewürze zum Mitkochen zuhause habt, könnt ihr ein wenig von allem in Pulverform in den fertigen Röster einrühren.
- c) Haltbarkeit: wenn ihr auf Hygiene achtet und darauf, dass sich ein Vakuum bildet, sind die Gläser monate- bzw. jahrelang haltbar. Ein Mal geöffnet, sollten sie im Kühlschrank gelagert und innerhalb von 3-5 Tagen verbraucht werden.

Ist mein Röster kaputt?

Es gibt im Grunde nur 3 Anzeichen dafür, dass er nicht mehr gut ist:

- 1) riecht stark nach Alkohol
- 2) schimmelt
- 3) der Deckel ist nach oben gewölbt. Testet einfach mit Druck auf den Deckel. Ist dieser nicht gewölbt, sondern glatt und hat der Röster keine seltsame Farbe oder Geruch angenommen, ist es noch gut.

Sastojci za 2 srednje staklenke od po 350 ml:

150-180 g šećera
100 ml vode
200 ml crvenog soka (sok od šljiva, jagoda ili grožđa)
1 kg šljiva

Začini:

1 štapić cimeta
2 karanfilića
1 zvjezdasti anis
2 kapsule kardamoma

1 kašičica gustina (=oko 10 g) + 1 kašika hladne vode
½ bočice arome ruma (opcionalno)



Priprema 1:

U prvom koraku sterilišu se staklenke i poklopci (to možete uraditi i kasnije, odnosno neposredno prije nego što je röster gotov, ali ja to volim uraditi na početku). Odvojite staklenke od poklopaca i sve operite vrućom vodom. Stavite staklenke i poklopce na pleh i u rernu na 100 stepeni, oko 10 minuta. Sve bi na kraju trebalo biti suho.

Priprema 2:

- 1) Operite šljive, izvadite koštice i isjecite ih na male ili veće komade, zavisno o tome da li volite da vam *röster* bude sitiniji ili grublji.
- 2) U što većem i plićem loncu pomiješajte šećer i vodu. Kuhajte na najjačoj vatri dok ne prokluča. Kad počne ključati, ostavite da kuha još 2-3 minute.
- 3) Zatim dodajte sok i šljive, ubacite krupne začine (upakovane u vrećicu za čaj ili cjedilo), poklopite lonac i smanjite vatru na srednju (stepen 5 od 9). Kuhajte *röster* oko 10 minuta.
- 4) Nakon tog vremena izvadite začine i skinite poklopa te kuhajte još 10 minuta bez poklopca, kako bi se malo reducirao.
- 5) Na kraju dodajte smjesu gustina i vode, kuhajte još 1-2 minute, umiješajte rum aromu i vruć *röster* saspitate u pripremljene staklenke. Staklenke čvrsto zatvorite. Staklenke kod mene budu još tople, a *röster* vreo. Bitno: smjesa je sad još pomalo tečna. Tek prilikom hlađenja postaje kremastija i gušća.

Okretanje staklenki – da ili ne?

Neki tvrde da okretanje staklenki nije potrebno i da može biti kontraproduktivno, jer se poklopac sastoji od različitih materijala i može se desiti da se pri okretanju otpuste štetni sastojci. **Važno** je koristiti nove, neoštećene poklopce i paziti na higijenu tokom cijelog procesa. Ja obično okrenem staklenke ako želim da *röster* duže traje i da budem sigurna, jer se okretanjem formira vakuum, što omogućava da *röster* traje mjesecima, pa čak i godinama.

Savjeti:

- a) Količina šećera zavisi od zrelosti voća i dužine skladištenja. Što su šljive slađe, manje vam šećera treba, a ako želite da *röster* duže traje, dodajte više šećera zbog konzerviranja.
- b) Ako nemate cijele začine, možete dodati malo od svakog u prahu kad *röster* bude gotov.
- c) Rok trajanja: ako pazite na higijenu i osigurate da se stvori vakuum, staklenke mogu trajati mjesecima ili godinama. Nakon otvaranja, čuvajte ih u frižideru i iskoristite u toku 3-5 dana.

Da li je *röster* pokvaren?

Postoje samo tri pokazatelja da više nije dobar:

- 1) ima jak „alkoholičan“ miris
- 2) pojavio se plijesan
- 3) poklopac je ispupčen. Testirajte poklopac tako što ćete ga pritisnuti prstom. Ako nije ispupčen, već ravan, a *röster* nema neobičnu boju ili miris, još je dobar za konzumaciju.