

Das kleine Hotel mit der großen Gemütlichkeit!



Zwetschkaröster für 4 Lüüt **(Zwetschkenröster für 4 Personen)**

- 300g deutsche Zwetschken
- 50g Vanillezucker
- 0,2 l Rotwein
- 1 kleine Zimtstange
- 1 Nelke
- 10g Speisestärke

Die Zwetschken entkernen und vierteln. Alle Zutaten einmal kräftig aufkochen und mit der Speisestärke leicht abbinden. Ca. 1 Min. kochen lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet.

Statt Zwetschken können Sie auch Kirschen, Heidelbeeren, usw. verarbeiten

Aprikosaröster für 4 Lüüt **(Aprikosenröster für 4 Personen)**

- 300g deutsche, vollreife Aprikosen
- 50g Vanillezucker
- 0,2 l Aprikosen- oder Pfirsichsaft
- 10g Speisestärke

Die Aprikosen entkernen und vierteln. Alle Zutaten einmal kräftig aufkochen und mit der Speisestärke leicht abbinden. Ca. 1 Min. kochen lassen, damit der Stärkegeschmack verschwindet.

Viel Freid biim Chocha ond an Guata!
Bis nächst's mal - eibe Familie Riezler

www.walserstuba.at
info@walserstuba.at