Pflaumenkompott

Mit diesem Rezept gelingt ein köstliches Pflaumenkompott. Das vielseitige Dessert passt zu vielen Gelegenheiten.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

500 g	Pflaumen (Zwetschken)
1 Spritzer	Pflaumenschnaps
3 Stk.	Gewürznelken
1 Stange	Zimt
80 g	Zucker
180 ml	Wasser

Zubereitung

1. Das **Pflaumenkompott** kann als Nachspeise oder Beilage serviert werden. Pflaumen (Zwetschken) säubern und die Kerne entfernen.

2. Wasser und Zucker in einen Topf geben und unter Rühren aufkochen. Pflaumen in das Wasser geben und mit Nelken und Zimt abschmecken. Nach Wunsch einen Spritzer Pflaumenschnaps hinzufügen.

3. Das Gemisch bei mäßiger Hitze so lange kochen, bis die Pflaumen weich sind (etwa 10 Minuten).

4. Vor dem Servieren erkalten lassen. Gleich verzehren oder in sterile Einmachgläser abfüllen.

Tipp

Das Pflaumenkompott je nach Wunsch mit anderen Gewürzen oder Rotwein variieren.