Dörrobst-Kompott

Bei diesem Rezept zeigen sich die beliebten Trockenfrüchte mal von einer ganz anderen Seite: Dörrobst-Kompott mit feinem Zimt- und Vanillearoma.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

500 g	Dörrobst
1 l	Wasser
50 g	Zucker
1 Stk.	Zimtstange
0.5 Stk.	Vanilleschoten

Zubereitung

1. Für die Zubereitung des Dörrobst-Kompotts ist ein spezieller Mixtopf zu empfehlen, es gelingt aber auch mit einem normalen Kochtopf. Zuerst die Dörrfrüchte in den Topf geben. Mit Wasser auffüllen, Zimt und Zucker zufügen. Vanilleschote aufschneiden, das Mark auskratzen und ebenfalls zufügen.

2. Die Masse einmal aufkochen, dann eine halbe Stunde bei niedriger Hitze köcheln lassen. Das Kompott bei Bedarf mit dem Stabmixer kleiner pürieren und in Dessertschalen abfüllen.

Tipp

Das Dörrobst-Kompott schmeckt pur oder als Beilage zu Palatschinken, Kaiserschmarrn etc.