Fruchtiges Zwetschkenkompott

Schmeckt wunderbar zu Palatschinken, Waffeln oder Kaiserschmarrn: Fruchtiges Zwetschkenkompott mit feiner Orangennote.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

2 kg	Zwetschken
300 ml	Weißwein
150 g	Zucker
1 Stk.	Orange (Schale von einer Bio Orange)
1 Stk.	Zimtstange
300 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das **fruchtige Zwetschkenkompott** zu Beginn die Zwetschken waschen, halbieren und die Steine entfernen. Wasser und Weißwein in einen großen Topf füllen, Zwetschken, Zimtstange, Zucker und Orangenschale zufügen.

2. Topfinhalt zum Kochen bringen, dann sofort die Temperatur reduzieren, Deckel aufsetzen und bei niedriger Hitze 10 Minuten köcheln lassen, Die Zimtstange aus dem Topf entfernen. In Servierschalen anrichten. Kann kalt oder warm serviert werden.

Tipp

Anstelle von Weißwein kann man für das fruchtige Zwetschkenkompott auch Portwein verwenden. Wenn Kinder mitessen, den Alkohol durch Wasser oder Saft ersetzen.