Heidelbeerkompott

Fruchtiges Heidelbeerkompott schmeckt immer. Ein leckeres Rezept nicht nur im Sommer.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

1 kg	Heidelbeeren
500 ml	Wasser
70 ml	Rotwein
200 g	Zucker
1 Schuss	Zitronensaft

Zubereitung

1. Leckeres Heidelbeerkompott in kurzer Zeit hergestellt. Die frischen Heidelbeeren gut abwaschen und putzen. Zitrone auspressen.

2. Den Zucker im heißen Wasser auflösen, Rotwein und Zitronensaft hinzugeben und mit den Heidelbeeren aufkochen. Wenn die Früchte weich sind, das Ganze im eigenen Saft kaltstellen.

Tipp

Zusammen mit Eis oder Joghurt ist Heidelbeerkompott ein leckerer, frischer und vor allem fruchtiger Nachtisch. Aber auch alleine macht das Kompott etwas her. Zum Verzieren kann man Minze nehmen.