Marillenkompott

Dieses Marillenkompott überzeugt mit natürlichem Fruchtaroma und einer feinen Vanille-, Zitronennote. Die Marillen werden schonend gegart und behalten ihren frischen Geschmack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 5 min

Ruhezeit: 30 min

Gesamtzeit: 45 min



Zutaten

800 g	Marillen (reife aber nicht zu weiche)
70 g	Feinkristallzucker
1 Stk.	Vanilleschote
1 Stk.	Zitronenschale (Bio Schale unbehandelt)
180 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das einfache **Marillenkompott** die Marillen gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Die Marillenhälften in einen Topf geben und mit Zucker, dem ausgekratzten Mark der Vanilleschote sowie abgeriebener Zitronenschale vermengen. Die Früchte etwa 30 Minuten ziehen lassen, damit sie ihr volles Aroma entfalten und sich der Zucker gut mit dem Fruchtsaft verbindet.

2. Anschließend das Wasser hinzufügen und alles langsam zum Kochen bringen. Das Kompott bei niedriger bis mittlerer Hitze etwa 5 Minuten sanft köcheln lassen, bis die Marillen weich sind, aber ihre Form noch behalten.

3. Den Topf vom Herd nehmen und das Marillenkompott vollständig auskühlen lassen. Bis zum Servieren im Kühlschrank aufbewahren. Dort hält sich das Kompott problemlos mehrere Tage.

Tipp

Das Marillenkompott schmeckt hervorragend zu Kaiserschmarrn, Topfenknödeln, Milchreis,

Grießbrei, Palatschinken oder Vanilleeis. Auch als fruchtige Ergänzung zu Joghurt oder Porridge ist es ein echter Genuss.