Weintraubenkompott

Ein schnelles Rezept für ein gluten- und laktosefreies Dessert: Das Weintraubenkompott gelingt auch Kochanfängern.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 5 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 15 min

Zutaten

260 g	Weintrauben
50 g	Zucker
120 ml	Weißwein
50 ml	Wasser
1 Stk.	Zitrone (den Saft davon)
1 Stk.	Zimtstange

Zubereitung

1. Für das Weintraubenkompott die Weintrauben waschen, halbieren und entkernen. Zucker in einen Topf mit etwas Wasser geben und unter ständigem Rühren auflösen.

2. Weißwein, Zitronensaft und Zimtstange dazugeben und alles 2 Minuten ziehen lassen. Zimtrinde herausnehmen und das Kompott nach Belieben lauwarm oder kalt servieren.

Tipp

Das Weintraubenkompott schmeckt sehr gut in Kombination mit Biskuit, Eis, Parfait oder Palatschinken.