Zwetschkenkompott

Das Zwetschkenkompott schmeckt warm oder kalt, passt perfekt zu Kaiserschmarrn oder Topfennockerln und ist eine tolle Möglichkeit, Zwetschken haltbar zu machen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 15 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

1 kg	Zwetschken
150 g	Feinkristallzucker
1 Stk.	Zimtrinde
6 Stk.	Nelken
600 ml	Wasser

Zubereitung

1. Für das **Zwetschkenkompott** die Zwetschken gründlich waschen, halbieren und die Kerne entfernen. Wasser in einen großen Topf geben, Zucker, Zimtstange und Nelken hinzufügen. Alles einmal aufkochen, bis sich der Zucker vollständig gelöst hat. Die halbierten Zwetschken in den heißen Sud geben und bei mittlerer Hitze ca. 12–15 Minuten sanft köcheln lassen, bis sie weich sind, aber nicht zerfallen. Die Gewürze vor dem Servieren entfernen.

Tipp

Wer möchte, gibt noch etwas Zitronensaft zum Zwetschkenkompott, um das Aroma zu verfeinern.