

Birnen-Zwetschken-Kompott mit Zimt

ca. 5 - 6 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

bis zu 20 Min.



Zutaten:

Birnen-Zwetschken-Kompott mit Zimt:

750 g geschälte, entkernte, würfelig geschnittene Birnen
750 g entsteinte, würfelig geschnittene Zwetschken
¼ l Orangensaft
Saft von 1 Zitrone
2 Zimtstangen
1 Pck. Dr. Oetker Vanillin Zucker
1 Pkg. Dr. Oetker Gelierzucker Extra 2:1

1 Birnen-Zwetschken-Kompott mit Zimt:

Früchte mit Orangensaft, Zitronensaft, Zimtstangen, Vanillin-Zucker und Gelierzucker verrühren und unter Rühren zum Kochen bringen.

Einkochzeit: ca. 3 Minuten

2 Vom Herd nehmen und die Zimtstangen entfernen. Das heiße Kompott randvoll in Gläser füllen.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Das Kompott ist ca. 6 Monate haltbar.
- Das Kompott mit Topfencreme geschichtet servieren.