

# Birnen-Zwetschken-Kompott mit Zimt

etwa 5 - 6 Gläser (je 350 ml)



gelingt leicht

up to 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 Extra Gelierzucker 2:1 (500 g)

## 1 Birnen-Zwetschken-Kompott mit Zimt:

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

**Einkochzeit: etwa 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.