


Zwetschken-Kompott

ca. 6 Gläser (je 370 ml)

   gelingt leicht

 bis zu 40 Min.



Zutaten:

Zutaten:

- 1 ½ kg halbierte, entsteinte Zwetschken
- 3 Zimtstangen
- 600 ml Wasser
- 200 g Zucker
- 2 Pck. Dr. Oetker Bourbon Vanille Zucker
- 1 Messerspitze Dr. Oetker Einsiedehilfe (1 Pck. = 5 g)

1 Zwetschken-Kompott:

Die Zimtstangen halbieren und je eine Hälfte in die vorbereiteten Gläser geben. Die Zwetschken eng aneinander auf die Gläser aufteilen.

- 2 Das Wasser mit Zucker und Bourbon Vanille Zucker in einem Topf aufkochen, bis sich der Zucker gelöst hat. Die Einsiedehilfe unterrühren. Den Sud in die Gläser füllen. Die Früchte sollen vollständig bedeckt sein. Die Gläser verschließen.

- 3 Die Gläser in ein Tiefes Blech stellen. Ca. 2 cm kochendes Wasser in das Blech füllen und auf dem Rost in die Mitte des vorgeheizten Rohres schieben.

Ober-/Unterhitze 150 °C

Heißluft 130 °C

Einkochzeit: ca. 60 Minuten

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Die Zwetschken können auch durch Pflaumen ersetzt werden.