

Dörrzwetschgen-Kompott

-



Zutaten

- 500 g Dörrzwetschgen
- 150 g Zucker
- 1/4 Zimtstange
- 3 dl Rotwein
- 2 dl Wasser

Zubereitung

Den Wein mit dem Wasser, dem Zucker und dem Zimt aufkochen. Die gewaschenen Zwetschgen zugeben.

Zugedeckt kochen, bis die Zwetschgen weich sind. Sollte die Sauce zu dünn sein, die Zwetschgen in eine Schüssel geben, den Saft etwas einkochen, über die Zwetschgen giessen und erkalten lassen. Schmeckt köstlich mit Vanille- oder Zimt glaze!

(Recette tirée du livre Cuisine & Traditions au pays de Fribourg-édition de la Sarine)