

Zwetschgenkompott

Zutaten:

600 gr. Zwetschgen, halbiert
250 gr. roter Traubensaft
20 gr. Speisestärke
50 gr. Zucker
1 TL Vanillezucker, selbstgemacht
2 Prisen Zimt
10 – 20 gr. Amaretto, nach Geschmack

Zubereitung:

Sämtliche Zutaten in den Mixtopf geben, 8 Min./100°/Linkslauf/St. 2 aufkochen, in eine Schüssel umfüllen und z.B. mit Vanilleglace oder Pannacotta servieren