Früchtekompott

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung
Garzeit
Portionen 4

Zubereitung

2 Äpfel

2 Birnen

3 Pflaumen

3 EL Cointreau

Äpfel und Birnen schälen, achteln und entkernen.

Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften nochmals vierteln.

Die vorbereiteten Früchte in der Porzellanform verteilen, mit dem Cointreau beträufeln. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Dämpfen.

Dämpfen 100 °C während 12 Min.

½ Granatapfel

Granatapfelkerne herauslösen und über dem Kompott verteilen.

Tipps

Das Kompott nach Belieben mit Zucker süssen.

Die Granatapfelkerne können durch Johannisbeeren ersetzt werden.

Zubehör

Porzellanform ⅓ GN

Gitterrost

Zusätzliche Informationen

Erstellt am 14.12.2021