

# Zwetschgenkompott

---

## Zutaten für 3 Gläser a 250g

600 g	Pflaumen/Zwetschgen
3 g	Ingwer
4 EL	Zucker oder Stevia nach Geschmack
1 Stange	Zimt
1 Stk.	Sternanis
1 Stk.	Vanilleschote, das Mark davon
300 ml	dunklen Saft ( z.B. Pflaumensaft, Kirschsafft, Johannisbeersaft )
500 ml	Rotwein
15 g	Speisestärke oder
10 g	Agar-Agar
3 Stl.	Sterile Schraubgläser

## Zubereitung

Zuerst Zwetschgen waschen und entkernen. Zum Abfüllen brauchen wir 3 sterile Schraubgläser. Dazu die Gläser auskochen.

Den Rotwein, den Saft, die Gewürze und das gewünschte Süßungsmittel zum Kochen bringen und auf 500 ml einkochen lassen.

Die eingekochte Flüssigkeit mit dem gewünschten Bindemittel abbinden und die Zwetschgen zu der Flüssigkeit dazu geben.

Alles noch einmal aufkochen und anschließend in die Schraubgläser füllen.

Der Alkohol aus dem Rotwein verkocht, übrig bleibt nur der Geschmack. Man kann den Rotwein auch durch Saft ersetzen dann aber Vorsicht mit dem süßen.

Das Zwetschgenkompott passt nicht nur hervorragend zu Kaiserschmarren sondern auch gut zu Couscous, Süßreis, Milchreis und Klebereis.