

Holunder-Zwetschgen-Kompott

Zutaten

1l Holundersaft
0,5l Wasser
500g Zwetschgen
2 Birnen
1 Apfel
½ Stange Zimt
4 Nelken
150-200g Zucker
1 gehäufte EL Stärkemehl



1. Zwetschgen waschen, entsteinen und halbieren. Birnen und Apfel schälen entkernen und klein schneiden.
2. Alle Zutaten (außer das Stärkemehl) in einen Topf geben und alles zusammen gut aufkochen lassen.
3. In einer Tasse das Stärkemehl mit etwas Wasser verrühren. Anschließend in das kochende Kompott geben und noch einmal gut aufkochen lassen. Fertig!

Das Kompott kann natürlich gleich lauwarm verzehrt werden oder ist in Schraubgläsern abgefüllt auch lange haltbar.

Besonders lecker schmeckt das Kompott zu Mehlspeisen, mit Naturjoghurt oder erwärmt zu Vanilleeis. Ebenfalls kann es sehr gut zu Wildgerichten gereicht werden.