



Kompott von getrockneten Früchten

Für 4 Personen

80g	getrocknete Früchte
40g	Zucker
100ml	Rotwein
100ml	Wasser

Zubereitung:

Zucker in einen Topf geben, ohne zu rühren auf mittlerer Hitze karamellisieren lassen.

Bis goldgelb. Achtung, Vorsicht der Zucker ist sehr heiss!

Karamell mit Flüssigkeit ablöschen.

Die Flüssigkeit etwas einkochen lassen und dann die getrockneten Früchte hinzu.

Hitze reduzieren und für ca 20 Minuten köcheln lassen. Falls nötig zusätzlich Wasser hinzugeben

Dieser Kompott kann in sterilisierte Weckgläser heiss abgefüllt werden. Die Gläser anschliessend auf den Kopf stellen. Somit ist der Kompott gut haltbar . Um eine längere Haltbarkeit zu erreichen, können die Gläser auch Eingemacht werden.