

Quittenkompott

6 Gläser à 2 dl



gelingt leicht

bis zu 30 Min.



Zutaten:

Kompott:

- 4 Quitten
- 2 EL Zitronensaft
- 2 Dr. Oetker Bio Bourbon Vanilleschoten
- 150 g brauner Zucker
- 2 Nelken
- 2 ½ dl Wasser (250 ml)
- 2 ½ dl Weisswein (250 ml)

1 Vorbereiten:

6 Gläser à ca. 2 dl bereitstellen.

2 Kompott:

Die Quitten mit einem Tuch abreiben, schälen, entkernen, in Stücke schneiden und mit Zitronensaft beträufeln. Vanilleschoten längs aufschneiden und das Mark herauskratzen. Zusammen mit dem Zucker, Nelke, Wasser und Wein in einen Topf geben und aufkochen. Quitten begeben und zugedeckt ca. 30 Minuten weich kochen (sie sollen nicht zerfallen).

Sofort in ein Glas füllen und gut verschlossen auskühlen lassen. Im Kühlschrank lagern.

Tipps von Dr. Oetker Konditormeister

- Der Kompott kann warm oder kalt als Dessert serviert werden.
- Passt zu Waffeln, Pancakes, Dutch Baby oder Vanilleglace.