Rezept

Heidelbeerkompott mit Zimt

Ein Rezept von Heidelbeerkompott mit Zimt, am 29.04.2024

Zutaten

- **1 kg** Heidelbeeren
- Saft von 1 Zitrone (40 ml)
- **4 cl** Cassislikör (nach Belieben)
- **300 g** brauner Zucker
- **3** Zimtstangen
- 1/2 Pckg. Geliermittel ohne Zucker für ein Frucht-Zucker-Verhältnis von 3:1

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR CA. 1500 ML | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

Zubereitung

1. Die Heidelbeeren waschen und gut abtropfen lassen. Die Beeren mit dem braunen Zucker, dem Zitronensaft, den Zimtstangen und dem Cassis in einer Schüssel vermischen und mit einer Gabel leicht zerdrücken. Zugedeckt mindestens 12 Stunden ziehen lassen.

2. Die Heidelbeermischung in einen Topf umfüllen und mit dem Geliermittel gut verrühren. Bei mittlerer Hitze aufkochen und 2 Minuten kochen lassen. Die Zimtstangen entfernen, das Heidelbeerkompott in Gläser füllen und sofort verschließen.