Rezept

Sauerkirschkompott

Ein Rezept von Sauerkirschkompott, am 09.06.2025

Zutaten

400 g	TK-Schattenmorellen
2 EL	Zucker
1 Stück	Schale von einer unbehandelten Zitrone
	1/4 l Sauerkirschsaft
	1/2 Zimtstange
2 TL	Speisestärke

Rezeptinfos

Portionsgröße ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 105 kcal

Zubereitung

1. Die Kirschen antauen lassen. 200 ml Kirschsaft mit Zucker, Zimtstange und Zitronenschale langsam aufkochen lassen.

2. Den übrigen Kirschsaft mit der Stärke verquirlen, in den heißen Saft rühren und köcheln, bis er gebunden ist. Gefrorene Kirschen dazugeben, langsam aufkochen und 2-3 Min. köcheln lassen. Vom Herd nehmen, abkühlen lassen. Zimtstange und Zitronenschale herausfischen.