



ZWETSCHGENKOMPOTT

ZUTATEN

350 g Zwetschgen
halbiert, ohne Stein

40 g Zucker

15 g Vanillezucker

0.5 TL Zimt

30 g Wasser

30 g Rotwein

10 g Zwetschgen
Schnaps

1 TL Maizena

10 g Zwetschgen
Schnaps

ZUEREITUNG

1. Zwetschgen waschen, halbieren und den Stein entfernen
2. Zwetschgen, Zucker, Vanillezucker, Wasser, Rotwein und Zwetschgenschaps in den Mixtopf geben und im **Linkslauf 13 Min. / 90° / Rührstufe** kochen
3. Maizena und Zwetschgen Schnaps in einer Tasse gut vermischen
4. Nach Ablauf der Garzeit Zwetschgenkompott durch ein Sieb abschütten und Saft auffangen. Den Saft wieder zurück in den Mixtopf geben, Maizenamischung durch die Deckelöffnung begeben und **TM auf 2 Min. / 90° / Stufe 2** einstellen
5. Zwetschgenkompott umfüllen und weiterverwenden oder in saubere Einmachgläser abfüllen und heiss verschliessen