

Birnenkompott mit Mandelsplitter

Mengenangaben: 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für Birnenkompott mit Mandelsplitter

4-5	Birnen (E)
1	Vanilleschote (E)
2	Gewürznelken (M)
1	kleines Stück (ca. 2cm) Zimtrinde (M), oder eine Messerspitze Zimtpulver
500ml	Wasser (W)
2-3 EL	Mandelsplitter (E)



Foto: pixelio.de

Zubereitung

1. Wasser, die aufgeschnittene Vanilleschote sowie Zimt und Gewürznelken in einen Topf geben und zum Kochen bringen.
2. Die Birnen schälen, halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Anschließend in kleine Stücke schneiden.
3. Die Birnenstücke in den Topf geben und zugedeckt 3 bis 5 Minuten weich dünsten.
4. Das Kompott abkühlen lassen und in Schälchen füllen.
5. Die Mandelsplitter in einer Pfanne ohne Fett goldbraun rösten und vor dem Servieren über das Kompott streuen.

Schmeckt sehr gut zu Getreidebrei, Auflauf oder Milchreis!

Guten Appetit!

Tipp:

Birnenkompott in größerer Menge zubereiten.

Leere, gewaschene, offene Marmeladegläser und Deckeln daneben in den kalten Herd stellen und bis 100°C aufheizen, ein paar Minuten im Herd stehen lassen (wird keimfrei).

Das heiße Kompott in die heißen Marmeladegläser füllen, mit Deckel verschließen (Topflappen verwenden!), auf den Kopf stellen und abkühlen lassen.

Im Kühlschrank mehrere Tage bis Wochen haltbar.