

Pflaumenkompott mit Amaretto

by Andreas - Sonntag, Januar 06, 2019

<http://mundgericht.de/index.php/pflaumenkompott-mit-amaretto/>



Sehr einfach und schnell herzustellen und durch den Mandellikör ganz großes Kino.

500 gr. Pflaumen

1 Zitrone

50 gr. Zucker

50 ml Amaretto

1 EL Speisestärke

Die Pflaumen halbieren und vom Stein befreien. Den Saft einer Zitrone mit 150 ml Wasser und dem Zucker in einen Topf geben und erwärmen. Dann die Pflaumen dazugeben und bei kleiner Flamme 5 Minuten köcheln lassen. Abschließend ein wenig von der warmen Flüssigkeit abnehmen und die Speisestärke darin auflösen. Dann unter das Kompott rühren. Abkühlen und quellen lassen. Fertig.

Noch einmal kurz erwärmt mit Vanilleeis serviert: ein Traum!

Weitere Empfehlungen:

Tarte Tartin aus Birnen

Um die Entstehung der französischen Tarte Tatin ranken sich viele Legenden. Eine besagt, ...

Limettenmousse

Hier habe ich einmal Limetten anstelle von Zitronen für meine Mousse ausgewählt. Wer unbehande...

Glühweinmousse

Glühwein trinkt man normalerweise frierend im Stehen auf einem Weihnachtsmarkt. Meist hat man d...

PDF generated by Kalin's PDF Creation Station