



Fruchtiges

Beeren- kompott



Beerenkompott

Zutaten

für 4 Einkochgläser á 190 g

Viele der Produkte sind mit dem Siegel „Geprüfte Qualität Bayern“ im Einzelhandel erhältlich.

Beerenkompott

1 kg	Beeren frisch (Erdbeeren, Himbeeren, Schwarzbeeren)
100 g	Kristallzucker
1 Prise	Salz
1 Prise	Zimt
Saft	einer halben Zitrone
Mark	einer Vanilleschote
600 ml	Joghurt
4 EL	Granola
2 EL	Mandeln (<i>gehackt</i>)

Zubereitung

Arbeitszeit ca. 30 Minuten

Beerenkompott

Die Erdbeeren waschen, putzen und je nach Größe vierteln oder halbieren. Die restlichen Beeren waschen und gemeinsam mit den Erdbeeren, dem Zucker, dem Zitronensaft und den Gewürzen in einen Topf geben und unter Rühren für sieben bis zehn Minuten einköcheln lassen.

Joghurt in Gläser füllen. Mit je zwei Esslöffeln Beerenkompott auffüllen. Mit gehackten Nüssen und hausgemachtem Granola garniert servieren.

Tipp

Das Beerenkompott schmeckt warm herrlich als Topping für Waffeln oder Pancakes oder kann auch pur als Snack genossen werden.