

H.B. JENSEN SYLT

H.B. Jensen GmbH & Co. KG, Friedrichstraße 1, 25980 Sylt/Westerland

Pflaumenkompott

400g Pflaumen/Zwetschgen

50g Zucker

2 Pck Vanillezucker

1 Zimtstange

300 ml Rotwein

1 El Speisestärke

Etwas Wasser zum Anrühren der Speisestärke

Die Pflaumen waschen und entkernen und vierteln.

In einem Topf den Zucker hellgelb karamellisieren, mit Rotwein ablöschen und so lange köcheln, bis sich der Zucker wieder gelöst hat.

Nun die Pflaumen, den Vanillezucker und die Zimtstange hinzugeben und alles bei kleiner Flamme weichkochen lassen. Nun die Speisestärke mit etwas Wasser anrühren und zu den Pflaumen geben und noch mal aufkochen. Eventuell noch etwas mit Zucker abschmecken.

H.B. JENSEN SYLT

