



## Portwein - Pflaumenkompott

Die gewaschenen und entsteinten Früchte (am besten eignen sich feste Früchte) mit dem Portwein, Wasser, Zucker und Pflaumenmusgewürzmischung zum Kochen bringen und 2-3 Minuten köcheln lassen.

Speisestärke mit etwas Wasser glatt rühren und das Kompott damit binden.

Wer es etwas sämiger mag, nimmt mehr Speisestärke.

Das Kompott eignet sich warm und kalt sehr gut als Beilage zu Vanille-, Zimt- oder Schokoladeneis. Aber auch zu vielen anderen Nachspeisen.

**Zubereitungszeit:** 20 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** normal  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe



### Zutaten für 6 Portionen:

750 g Pflaumen  
250 ml Portwein  
250 ml Wasser  
200 g Zucker  
1 TL Gewürzmischung für Pflaumenmus,  
gehäufter TL  
1 EL Speisestärke

Verfasser: chiara

Das Leben schmeckt schön.

