



Esst und trinkt, aber seid nicht maßlos! (Araf 31)
Banu Atabay's Mitevazi Lezzetler® Kochrezepte

Pflaumenkompott

Erik Kompostosu



½ kg süße rote Pflaumen
1 Glas Zucker
1 ½ Gläser Wasser

- # Wasser und Zucker in ein Topf geben und bei mittlerer Hitze erhitzen.
- # Sobald sich der Zucker aufgelöst und das Wasser kurz vor dem Sieden ist, die Pflaumen, die entstielt und gewaschen wurden, hinzugeben.
- # Bei niedriger Hitze 20 Minuten kochen. Wenn die Pflaumen weichgekocht und ihre rote Farbe abgegeben haben dann vom Herd nehmen.
- # Die Häute der aufgeweichten Pflaumen mit der Gabel aus dem Topf nehmen.
- # Pflaumenkompott zuerst auf Zimmertemperatur dann im Kühlschrank abkühlen lassen, in Schalen füllen und servieren.

Tipp: Je nach Art der Pflaumen kann sich der Zuckergehalt ändern. Nach dem Zubereiten kann mit einem Löffel probiert werden und je nach Bedarf Zucker oder Wasser hinzugegeben werden und nochmals aufgekocht werden.