



# Pflaumenkompott

## Zutaten

WWW.LINDCHEN.DE

- 1 kg reife Pflaumen/ Zwetschgen
- 100 g Zucker (je nach Geschmack)
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 1 TL Zimt
- 150 ml Wasser
- 1 EL Zitronensaft

## Zubereitung

- 1.Vorbereitung der Pflaumen: Die Pflaumen waschen, entsteinen und in Viertel schneiden.
- 2.Pflaumen ziehen lassen: Die Pflaumen zusammen mit dem Zucker, Vanillezucker und Zimt in einen breiten Topf geben. Dann alles gut vermengen und etwa 15 Minuten stehen lassen.
- 3.Kochvorbereitung: Während die Pflaumen ziehen, Gläser und Deckel auskochen und abtropfen lassen.
- 4.Kompott kochen: Nach der Ruhezeit das Wasser und den Zitronensaft zu den Pflaumen geben. Die Mischung aufkochen und bei mittlerer Hitze 10-15 Minuten köcheln lassen, bis die Pflaumen weich sind. Die Kochzeit hängt vom Reifegrad der Pflaumen ab.
- 5.Kompott abfüllen: Das heiße Pflaumenkompott vorsichtig in die vorbereiteten Gläser füllen, sofort verschließen und abkühlen lassen.
- 6.Lagerung: Die Gläser im Kühlschrank aufbewahren. Das Pflaumenkompott hält sich dort mehrere Wochen und kann direkt aus dem Glas genossen werden.

**Lindchen**  
schmeckt