



Omas süße Mehlklümpchen in Kirschkompott

Zeit gesamt
15min

Zubereitungszeit
10min

Schwierigkeit
Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Kirschen, frisch	1 kg
Wasser	500 ml
Zucker	160 g
Vanillinzucker	2 Päckchen
Zimt	
Weizenmehl, Type 405	4 EL

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf

1. Kirschen waschen, Stiele entfernen und optional entkernen. In einem Topf Kirschen mit Wasser, 150 g Zucker und 1 Päckchen Vanillinzucker etwa 10 Min. kochen. Zimt hinzugeben.

2. In einer Schüssel Weizenmehl, 1 EL Zucker, 1 Päckchen Vanillinzucker und ca. 6 EL Wasser zu einer zähen Masse vermischen. Die Masse darf noch etwas klebrig sein. Nach Bedarf noch etwas Mehl oder Wasser hinzufügen. Ca. 1–2 cm große Stückchen in das köchelnde Kompott geben, ca. 2–3 Min. weiterkochen lassen und sofort von der heißen Platte nehmen, damit die Mehlklumpen nicht zerkochen. Warm oder kalt servieren.

Viel Freude beim Genießen!

Tipp: Wenn es die Jahreszeit nicht hergibt, können auch Sauerkirschen aus dem Glas benutzt werden.

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	317 kcal
Kohlenhydrate	79 g
Eiweiß	3 g
Ballaststoffe	4 g
Fette	1 g