Pflaumenkompott

Zeit gesamt
1h 30min

Zubereitungszeit
20min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 1 Portionen

Pflaumen	2 kg
Blattgelatine	4 St.
Weißwein, trocken	500 ml
Wasser	500 ml
Zucker	350 g
Vanillinzucker	100 g
Amaretto	40 ml

Zubereitung

Küchenutensilien

kleine Auflaufform

1. Pflaumen waschen, halbieren, entsteinen und eng in saubere, heiß ausgespülte Einmachgläser schichten. In einer Schüssel Blattgelantine in kaltem Wasser einweichen.

2. Backofen auf 160°C (Ober-/Unterhitze) vorheizen. In einem Topf Weißwein, Wasser, Zucker und Vanillinzucker auf mittlerer Stufe ca. 5 Min. aufkochen, bis sich der Zucker löst. Blattgelantine ausdrücken, dazu geben und einrühren bis sie sich auflöst. Amaretto dazugießen und die heiße Flüssigkeit über die Pflaumen geben.

3. Gläser mit Deckeln verschließen, in eine Auflaufform geben und mit ca. 1 l heißem Wasser angießen. Auf der untersten Schiene in den Ofen schieben und ca. 40 Min. erhitzen. Nach Ablauf der Garzeit die Pflaumen noch ca. 30 Min. im heißen Ofen stehen lassen.

4. Gläser vorsichtig herausnehmen, abkühlen lassen und die Verschlüsse überprüfen. Nur fest verschlossene Gläser eignen sich zur Lagerung, offene im Kühlschrank aufbewahren und rasch verbrauchen.

Viel Freude beim Genießen!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	3243 kcal
Kohlenhydrate	701 g
Eiweiß	25 g
Ballaststoffe	28 g
Fette	6 g