

Beerenobst-Kompott

Zubereitung:

Beerenobst in einen ungelochten Garbehälter geben. Gelee, Zucker und Zimt über die Beeren streuen, oder Vanillinsoße mit etwas Wasser anrühren und ebenfalls über das Obst gießen. Bei 100°C ca. 4 Minuten garen.

Einstellung: Universalgaren

Temperatur: 100°C

Das brauchen Sie:

1 kg Beerenobst TK

50g Johannisbeergelee

ca. 50-80 g Gelierzucker, oder

1 Päck. Vanillin-Soße

1 Päck. Vanillinzucker

1 Prise Zimt