

Aroniabeeren-Kompott mit Vanille und Rum



Zutaten:

- 500 g Aroniabeeren
- 200 ml Apfelsaft
- 100 g Zucker
- 50 ml heimischer Rum
- 1 Päckchen Vanillezucker
- Saft und Abrieb einer Bio-Zitrone
- 25 g Stärke



Zubereitung

Die Aroniabeeren waschen und von den Stielen und Blättern befreien.

Die Beeren in einen Topf mit Zucker, Vanillezucker, Rum, Saft und Abrieb einer Biozitrone geben. 15 Minuten ziehen lassen.

Dann aufkochen und rührend 3 Minuten köcheln lassen.

Die Stärke im Apfelsaft klumpenfrei auflösen und zu den Beeren geben. Weitere 2-3 Minuten köcheln.

Anschließend in saubere Weckgläser abfüllen.

Tipp: Schmeckt zu Kaiserschmarrn, Pfannkuchen oder Eis.