

Berner Zwetschgenkompott.



Rezept für 4 Personen.

Zutaten: 1dl Wasser, 150 g Zucker, 1/2 Zimtstange,
1kg Zwetschgen, gewaschen,
halbiert und entsteint

Wasser, Zucker und Zimtstange aufkochen. Zwetschgen hineingeben und knapp weich kochen. Die Zwetschgen abschütten, den Saft auffangen und wieder in die Pfanne geben. Zur Hälfte einkochen lassen und in einer Schüssel über die Zwetschgen giessen. Nach Belieben das Kompott mit gerösteten Brotwürfelchen oder mit Schlagrahm servieren.