

Himbeer-Kompott



Zutaten:

- 500g Himbeeren (TK)
- 250ml Wasser
- 2 EL Puderzucker
- 1 Spritzer Zitronensaft
- 1 Päckchen Vanillepuddingpulver

Zubereitung:

Wasser mit Zucker und dem Puddingpulver in einem Topf kalt verrühren, bis keine Klümpchen mehr zu sehen sind.

Dann die Flüssigkeit unter ständigem Rühren aufkochen, die gefrorenen Himbeeren zugeben und alles unter Rühren bei mittlerer Hitze zu einem Kompott verkochen lassen.

Tipp:

Der Himbeerkompott passt wegen seiner leicht säuerlichen Note super zu Schokoladen- oder Vanilleeis und ist auch als Füllung für Torten toll geeignet.

Hinweis:

Die Kompottmenge reicht zum Füllen einer Torte mit 26 cm Durchmesser oder einem Numbercake mit 2 Ebenen.

Nährwertangaben: 506 kcal p.P , 189 g KH p.P.