



# Früchtekompott

Rezept von V-ZUG AG



Zubereitung  
Garzeit  
Portionen      4

## Zubereitung

---

- 2 Äpfel
- 2 Birnen
- 3 Pflaumen
- 3 EL Cointreau

Äpfel und Birnen schälen, achteln und entkernen.

Die Pflaumen halbieren und entsteinen. Die Pflaumenhälften nochmals vierteln.

Die vorbereiteten Früchte in der Porzellanform verteilen, mit dem Cointreau beträufeln. Form auf den Gitterrost im kalten Garraum stellen. Dämpfen.

**Dämpfen 100 °C während 12 Min.**

- ½ Granatapfel

Granatapfelkerne herauslösen und über dem Kompott verteilen.

## Tipps

---

Das Kompott nach Belieben mit Zucker süssen.

Die Granatapfelkerne können durch Johannisbeeren ersetzt werden.

## Zubehör

---

Porzellanform ⅓ GN

Gitterrost

