

# Zwetschgen-Kompott

## Für 4 Portionen

100 g Zucker            1 EL Butter            100 ml Portwein  
100 ml Orangensaft    50 ml Zitronensaft    750 g TK-Zwetschgen  
1 Zimtstange

Zucker mit der Butter in einem Topf hellbraun karamellisieren. Mit Portwein ablöschen und mit Orangen- und Zitronensaft auffüllen. Zwetschgen und Zimtstange zugeben. Aufkochen und bei milder Hitze unter gelegentlichem Rühren in 5–10 Minuten garen.

Tim Mälzer am 13. 11. 2010