

# Mispel-Kompott



**Zeitaufwand:** ca. 60 min.

**Erntezeit:** Die Mispeln werden zwischen September und Oktober reif.

## **Zutaten:**

- 500g frische Mispeln
- 150ml Rotwein
- 50g Zucker
- 1 Ei Vanillezucker
- Etwas Zimt

## **Zubereitung:**

- (1) Die Mispeln werden abgewaschen, geviertelt und die Haut, die Blüten und die Kerne werden entfernt.
- (2) Daraufhin werden diese bei mittlerer Hitze ca. 5 min. mit dem Rotwein, dem Zucker und Vanillezucker und je nach Belieben mit Zimt aufgekocht. Hierbei darf man das Umrühren nicht vergessen.
- (3) Anschließend wird das Kompott vom Herd gezogen und abgekühlt.

**Tipp:** Das Kompott eignet sich gut für Süßspeisen.