Feigenkompott

perfekt zur weißen Schokoladenmouse

Zutaten:
12 frische Feigen
300 g Zucker
400 ml japanischer Pflaumenwein
Abrieb einer Bio-Zitrone
3 Stück Sternanis
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten
1 TL Zimt, gemahlen
4 Nelken
1 Schuss Rotwein
2 EL Stärke
200 ml kaltes Wasser

Zubereitung:
Feigen putzen und in viertel schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, dann mit Pflaumenwein ablöschen. Den Topf dabei immer leicht hin und her schwenken
Rotwein, Bio-Zitronenabrieb und Gewürze unterrühren, alles ca. 10 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Dann Sternanis, Nelken und Vanilleschote entfernen.
Stärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach den Sud damit andicken.
Feigenviertel dazugeben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

Historie:

Dessert
Essen und Mehr

From:
https://www.ddws.de/ - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**

Permanent link:
https://www.ddws.de/dessert:feigenkompott

Last update: **25.03.2022 18:16**