



WINTERKOMPOTT MIT PINIENKERNEN

Zutaten:

18 dag Rosinen, 18 dag getrocknete Marillen, 18 dag getrocknete Birnen,
18 dag Dörrzwetschken, 4 Birnen, 5 dag Zucker, 0,6 l Wasser, 0,2 l Rotwein,
6 Pimentkörner, 2 Zimtstangen, 1 Vanilleschote, 6 Gewürznelken,
8 schwarze Pfefferkörner, etwas Portwein, Saft und Schale 1 unbehandelten Zitrone,
10 dag Pinienkerne

Zubereitung:

- Trockenobst in heißem Wasser ca. 10 min einweichen
 - Birnen waschen, vierteln, entkernen und mit dem Zucker zum eingeweichten Trockenobst geben
 - 5 min bei schwacher Hitze garen
 - die restlichen Zutaten mit Ausnahme des Portweins hinzufügen und weitere 4 min kochen lassen
 - abschließend Portwein zugeben und 10 min ziehen lassen
 - Pinienkerne in einer Pfanne trocken rösten und über das Kompott streuen
-