

Bergpfirsichkompott

Zutaten für 4 Personen:



ca. 8 Bergpfirsiche

250 ml Wasser

3-4 EL Zucker

2 EL Zitronensaft

Nelken, Sternanis und Zimt

Die Pfirsiche werden gewaschen, entkernt und in mundgerechte Stücke geschnitten. Ich habe sie nicht gehäutet, da ich die Haut beim Bergpfirsich nicht störend finde im Kompott. Das Wasser wird mit dem Zucker, Zitronensaft und den Gewürzen zum Kochen gebracht. Die Hitze etwas zurückdrehen und die Pfirsichstücke hinzufügen. Ein paar Minuten bissfest köcheln lassen, die Gewürze entfernen und am besten noch lauwarm servieren.

