



Kirschkompott aus Sauerkirschen

ZUTATEN FÜR ETWA 200 G

- 150 g Sauerkirschen, entsteint | z.B. aus dem Glas
- 1 TL Vanillemark | alternativ: Vanille-Aromatropfen oder ähnliches
- 1 EL Agavendicksaft | alternativ: 30 g Rohrzucker
- 2 EL kaltes Wasser
- 100 ml Sauerkirschsaft
- 2 TL (vegane) Speisestärke (z.B. Maisstärke)



ZUBEREITUNG

- 1. Kirschsafft aufkochen:** Dafür den Sauerkirschsaft, das Vanillemark und den Agavendicksaft in einen Topf füllen und einmal aufkochen lassen.
- 2. Sauerkirschen aufkochen:** Die Sauerkirschen dazugeben und bei mittlerer Hitze für etwa 10 Minuten köcheln lassen. Dabei gelegentlich umrühren.
- 3. Speisestärke anrühren:** Das kalte Wasser und die Speisestärke in ein Schälchen geben und solange anrühren bis keine Klümpchen mehr vorhanden sind. Danach das Speisestärke-Gemisch zum Kirschkompott geben. Im Anschluss erneut einmal aufkochen lassen und dabei ständig umrühren.
- 4. Kirschkompott servieren:** Das Kirschkompott aus Sauerkirschen kann heiß, lauwarm oder kalt serviert werden.