

Hier und heute



Erdbeer-Himbeer-Stachelbeerkompott mit Vanille

Der Sommer beschenkt uns mit feinen Früchten. Konditorin Emily Gorden zaubert daraus ein samtiges Erdbeer-Himbeer-Stachelbeerkompott.

Das Rezept

von Emily Gorden

Die Zutaten

- 200 g Erdbeeren
- 150 g Himbeeren
- 150 g Stachelbeeren
- 40 g Zucker
- ½ Vanilleschote oder 1 TL Vanillepaste
- 50 ml Wasser
- 40 g Vanillepuddingpulver
- 25 ml kaltes Wasser

Zubereitung

Erdbeeren, Stachelbeeren, Zucker, Vanille und 50 ml Wasser in einen Topf geben.

Aufkochen und etwa fünf Minuten köcheln lassen, bis der Rhabarber weich ist.

Himbeeren zugeben und kurz mitziehen lassen.

Puddingpulver mit 25 ml kaltem Wasser glattrühren.

In das kochende Kompott einrühren und eine Minute weiterkochen, bis die gewünschte Bindung erreicht ist.

Abkühlen lassen und kalt servieren.