

## Caramelisiertes Kompott

---

**Kompott ist ein prima Früchte-Retter! Gekocht lassen sich Beeren, Äpfel & Co. noch 2 Tage im Kühlschrank aufbewahren. Ideal zu pikanten Teigwarengerichten oder für unwiderstehliche Desserts. Hier ein spezielles Grundrezept.**

Vor- und zubereiten: ca. 15 Min.  
Dessert oder Beilage für  
4 Personen

---

**100g Zucker**

**1 EL Wasser**

**30g Butter**

**500g Früchte**

(z. B. Zwetschgen,  
Aprikosen, Äpfel,  
Pfirsiche, Rhabarber),  
in Stücken, und/oder  
Beeren

**1 Zimtstange**

oder Vanillestängel,  
längs aufgeschnitten

---

Zucker und Wasser in einer weiten Pfanne ohne Rühren aufkochen. Hitze reduzieren, unter Hin-und-her-Bewegen der Pfanne köcheln, bis ein hellbrauner Caramel entsteht. Pfanne von der Platte nehmen. Butter begeben, Früchte und Zimt begeben, zugedeckt ca. 5 Min. weich köcheln.

### Resten-Tipps

- Allfällige Kompottresten zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und für Smoothie, Müesli oder Milchshake verwenden.
- Kompott eignet sich auch zum Tiefkühlen.



## Hörnli mit Brösmeli

---

**350g Teigwaren** (z. B. Hörnli)

**Salzwasser**, siedend

---

**50g Butter**

**100g Zwieback**

oder Löffelbiskuits,  
grob zerdrückt,  
oder Paniermehl

**50g Nüsse**

(z. B. Baumnusskerne,  
Mandeln, Haselnüsse)

---

Hörnli im Salzwasser al dente kochen, abtropfen. Butter in einer Pfanne warm werden lassen. Zwieback und Nüsse begeben, unter gelegentlichem Wenden bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. rösten. Mit den Hörnli anrichten.

**Dazu passt:** Caramelisiertes Kompott.