



Menge 900 ml



Dauer bis zu 30 Minuten



Schwierigkeit leicht

## MIRABELLEN-KOMPOTT

Mit Walnuss- oder Vanilleeis eine besonders köstliche Kombination!



### Zubereitung

1. Mirabellen waschen, halbieren und entsteinen.
2. Zucker bei mittlerer Hitze in einem Topf hellbraun karamellisieren, mit Wasser und Pfirsichlikör ablöschen und einkochen, bis sich der Zucker auflöst. Mirabellen hinzugeben und ca. 5 Minuten kochen lassen.
3. Mirabellen-Kompott etwas abkühlen lassen und nach Wunsch warm oder kalt mit Walnuss- oder Vanilleeis servieren.
4. Tipp: Statt mit Mirabellen schmeckt das Kompott auch sehr gut mit gelben Pflaumen!

### Zutaten

Für das Eis:

350 ml	Milch
200 g	Diamant Eiszauber für Milch (Produkt nicht mehr erhältlich)
50 g	Haselnusskrokant

Für das Kompott:

1 kg	Mirabellen (vorbereitet gewogen)
150 g	Diamant Feinster Zucker
100 ml	Wasser
140 ml	Pfirsichlikör

Viel Spass beim Ausprobieren wünscht  
Ihr Diamant-Team.