Zwetschgen-Apfel-Kompott mit karamellisierten Walnüssen

Kategorie: Nachspeisen - Aufwand: gering - Preis: gering - für Gruppen: ja - vegetarisch: ja

Zutaten

350 g	Zwetschgen
100 g	Äpfel
100 ml	Apfelsaft
120 g	Walnüsse (ohne Schale etwa halb so viel)
2 EL	Ahornsirup

(Angaben für 4 Personen)

Dieses spätsommerlich-herbstliche Kompott schmeckt gut zu Grieß- oder Reisbrei. Die Walnüsse werden in Ahornsirup karamelisiert und machen das schnell zubereitete Kompott zu einem originellen Nachspeise.

Zubereitung

Die Zwetschgen waschen, entsteinen und in grobe Stücke schneiden. Die Äpfel ebenfalls waschen, entkernen und in grobe Stücke schneiden. Die Früchte in einem Topf mit dem Apfelsaft erhitzen und köcheln lassen, bis sie weich, aber nicht zerfallen sind.
Die Nüsse knacken und die Nusskerne in Stücke zerteilen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Kerne darin unter Rühren rösten. Die Pfanne vom Herd nehmen, die Kerne zusammen schieben und den Sirup darüber gießen und durch Rühren auf alle Nüsse verteilen. Die Nüsse auf ein Stück Backpapier geben und trocknen lassen.
Den Kompott mit den Karamellnüssen dekoriert servieren.