

# Feigenkompott

perfekt zur weißen Schokoladenmouse

---

## Zutaten:

12 frische Feigen  
300 g Zucker  
400 ml japanischer Pflaumenwein  
Abrieb einer Bio-Zitrone  
3 Stück Sternanis  
1 Vanilleschote, längs aufgeschnitten  
1 TL Zimt, gemahlen  
4 Nelken  
1 Schuss Rotwein  
2 EL Stärke  
200 ml kaltes Wasser

## Zubereitung:

Feigen putzen und in viertel schneiden. Zucker in einem Topf schmelzen, dann mit Pflaumenwein ablöschen. Den Topf dabei immer leicht hin und her schwenken  
Rotwein, Bio-Zitronenabrieb und Gewürze unterrühren, alles ca. 10 Minuten köcheln und reduzieren lassen. Dann Sternanis, Nelken und Vanilleschote entfernen.  
Stärke mit etwas Wasser anrühren und nach und nach den Sud damit andicken.  
Feigenviertel dazugeben und mindestens 10 Minuten ziehen lassen.

---

## Historie:

---

[Dessert](#)  
[Essen und Mehr](#)

From:  
<https://ddws.de/> - **d.d.w.s. Ihr Essen und Mehr**



Permanent link:  
<https://ddws.de/dessert:feigenkompott>

Last update: **25.03.2022 18:16**