

Erdbeer-Kompott mit gefrorenen Erdbeeren

So fruchtig, so saftig: Ein schnelles und einfaches Erdbeer-Kompott mit gefrorenen Erdbeeren mit einem Hauch Zitrone. Das perfekte Topping für Milchreis, Waffeln, Eis und viele weitere Desserts! Für das Erdbeerkompott Rezept braucht man nur 5 Zutaten und 15 Minuten Zeit!



- » **PORTIONSGRÖßE:** Für 4 Personen
- » **SCHWIERIGKEIT:** Leicht
- » **ZUBEREITUNGSZEIT:** 15 Minuten
- » **ERNÄHRUNG:** Vegan
- » **KALORIEN / PORTION:** 137 Kalorien
- » **GERICHT FÜR:** Dessert

Nährwertberechnung auf das Gesamte in Gramm bzw. Milliliter

Energie: 137 Kalorien | Fett: 0,25 g | Kohlenhydrate: 32 g | Eiweiß: 1 g | Ballaststoffe: 2 g | Zucker: 27 g

Zutaten:

300 Gramm gefrorene **Erdbeeren**
(oder frische Erdbeeren)
4 Esslöffel **Zucker**
1 Esslöffel **Zitronensaft**
75 Milliliter **Apfelsaft**
1 Esslöffel **Speisestärke**

Küchenhelfer:

Topf
Holzlöffel
Digitalwaage
Schale

So wird's gemacht:

Erdbeerkompott einkochen:

SCHRITT 1 - Mische 1 [EL](#) Speisestärke und 75 [ml](#) Apfelsaft in einem separaten Glas zusammen.

SCHRITT 2 - 300 [g](#) Erdbeeren, 4 EL Zucker, 1 EL Zitronensaft und die angerührte Speisestärke in einen mittelgroßen Topf geben. Bei mittlerer Hitze 6 bis 10 [min](#) köcheln lassen.

SCHRITT 3 - Den Topf vom Herd nehmen und das Erdbeerkompott völlig abkühlen lassen.

Fertig und Genießen!

Guten Appetit – Bon Appetit! ♥

Noch mehr leckere Rezepte auf: kleineprise.de