

Maronen-Trauben-Kompott

Zutaten:

200 gr. Maronen
200 gr. grüne Trauben ohne Kerne
etwas Butter
1 Prise Zucker

Zubereitung:

Trauben halbieren.

Kessel mit K-Haken einspannen. Temperatur 110 Grad, Rührintervall 2.

Sobald Temperatur erreicht ist Butter und Maronen zugeben, Timer auf 3 Minuten stellen.

Nach 3 Minuten Trauben zugeben und nochmals 3 Minuten einstellen. Eine Prise Zucker darüber geben, fertig.

Mit einem Schwups Sahne wird es zur Nudelsoße, anstelle als Kompottbeilage.